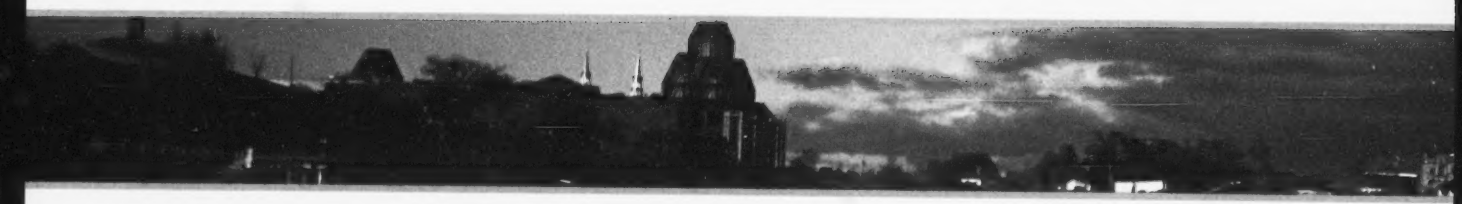
Agriculture and Agri-Food Canada | Agriculture et Agroalimentaire Canada

AGRI

SPRING 2018

Canada



Where We Come From

Jane Thorpe, Communications and Consultations Branch, Guelph

Take a look around you. Who do you see and where do they come from?

According to the 2006 Census, more than six million Canadians were born in another country. That's almost one in five people, the highest proportion in 75 years. And it is expected to continue rising.

Not surprisingly, AAFC is a microcosm of our country's demographic diversity. It is not only evident in our workforce, it is part of who we are and what we do.

"Diversity, inclusiveness and respect are all important in terms of the core values that public servants adhere to," says Assistant Deputy Minister, Donna Mitchell, Champion for Inclusiveness, Employment Equity and Multiculturalism. "Finding ways to ensure that we demonstrate these in all our practices is important not only for productivity but morale too."

What is diversity? The four designated Employment Equity groups are visible minorities, aboriginal people, persons with disabilities and women. Clearly, diversity itself is very… well, diverse, taking much more than country of origin into account.

In the spirit of recognizing the talents that diversity brings to our workplace, here are the stories of three unique individuals from our research centres in Southern Ontario.

* * *

Vi Nguyen's positive, professional manner belies the personal struggles she experienced in coming to Canada from Vietnam at the age of 15 as one of the so-called "boat people." A Research Technician at the Southern Crop Protection and Food Research Centre in London for the past 10 years, she has only good things to say about the opportunities she was afforded in her new life in Canada.

The year was 1981, six years after the end of the Vietnam War when over one million refugees fled Vietnam, Cambodia and Laos to escape harsh realities of life in the region.

In a daring escape, Ms. Nguyen, her family, and a few close relatives fled one night in a small, cramped boat. They sailed for three nights and two days in all types of weather, hoping someone would rescue them. On the third day, a tanker from the Philippines saw them and took them to an Indonesian refugee camp. Five months later, the Canadian consulate accepted their applications for immigration—but their journey was only just beginning.

"I always found communication difficult. I didn't speak the language and had to go to English-second-language classes," explains Ms. Nguyen, who now speaks English fluently with virtually no accent. "It was hard for me to make friends, and I experienced a lot of discrimination."

To get by, Ms. Nguyen's father worked as a church janitor, and the family used to pick worms at night to make a living. In their spare time, her parents took English classes at a local college. The sacrifices paid off though, with her parents eventually buying a house, and Ms. Nguyen and her four siblings becoming university educated.

After graduating from the University of Western Ontario, Ms. Nguyen worked in various hospital research labs studying multiple sclerosis. In 1999, she moved to the Southern Crop Protection and Food Research Centre in London, working with plants for the first time in her life.

Crediting her newfound freedoms and access to education, Ms. Nguyen speaks highly of her life in Canada today. "The opportunity is there for everyone," she says. "They can go as far as they want." Indeed, Ms. Nguyen continues to go far in her life. Last year, she returned to Vietnam for the first time in 28 years to volunteer with a medical aid organization and help the sick.

* * *

Growing up in Trinidad in a family of eight from a humble background, Dr. Dan Ramdath, a Research Scientist with the Guelph Food Research Centre since 2008, has a desire to give back to both his adopted society and his home country.

"Even though my father drove a truck for a living, both my parents understood the value of education," says Dr. Ramdath. When an uncle who lived in Montreal offered to take Dr. Ramdath in and get him into a Canadian school, the 16-year-old and his family did not hesitate.

The next few years saw Dr. Ramdath take advantage of opportunities to study in Toronto, Jamaica, England and in Trinidad, where he became Professor of Biochemistry and Head of Pre-Clinical Sciences at the University of the West Indies.

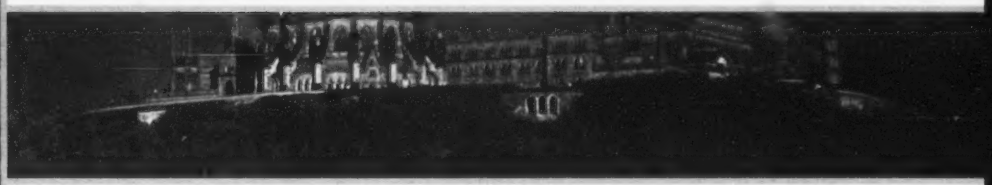
At the time, his interest lay mainly in the study of nutrition and the prevention of human suffering, and it was while working with sick children at the Tropical Metabolism Research Unit in Jamaica that he discovered his true passion, translating medical research into

AAFC No. 11211B
© Her Majesty the Queen in Right of Canada, 2010
25% recycled content

Vi Nguyen,
Research Technician, London

Dr. Dan Ramdath,
Research Scientist, Guelph

Dr. Tiequan Zhang,
Research Scientist, Harrow



solving serious nutritional problems that afflict our society. "One of the most gratifying things for me was seeing a really malnourished child come into the ward, and after working with the clinical team, two or three weeks later the child would have a sparkle in his eyes and want to play with you."

Dr. Ramdath returned to Canada in 2008 to work at the Guelph Food Research Centre and focus on diabetes and the roles that nutrition, genetics and environment play. He visits Trinidad regularly for collaborative work and to help improve the management of people afflicted with diabetes, a common problem in the country, and also mentors visiting students from Trinidad.

In gratitude for all the educational and professional opportunities that were given to him, Dr. Ramdath finds himself wanting to give back to others: "I have been very fortunate and I appreciate the generosity of the many people who have influenced my career. This has affected how I treat others, and I hope the people I train will be better than me."

* * *

The lure of higher education can make people leave their families and cross oceans. That's just what Dr. Tiequan Zhang, a Research Scientist at the Greenhouse and Processing Crops Research Centre in Harrow, did when he left his wife and young son behind in Shanxi province in China to do his PhD in soil fertility and chemistry at McGill University in Montreal. He knew that McGill had a world-class reputation—but that didn't make leaving his family any easier.

Although he had studied English in China, Dr. Zhang found understanding and being understood immensely difficult as well as alienating. Customs here were very different: in China, less talking is usually a sign of respect; in Canada, people are encouraged to speak up and express themselves as much as possible. "The first half year was very hard," says Dr. Zhang. "It felt like culture shock."

Things started to fall into place though: about two years after moving to Canada, Dr. Zhang's family joined him. He began work at McGill in the soil testing laboratory as a coordinator and then graduated with his PhD. About six months later, he had several job offers from across all of North America. In 1998, he chose to work at the Greenhouse and Processing Crops Research Centre because it was one of the top research centres in Canada.

The risk of leaving everything and everyone he knew in China appears to have paid off. "The living environment is better here," says Dr. Zhang. "Canada is a good country, very flexible. And the competition for getting into university is less here than in China. My kids can enjoy their childhood without pressure and still be accepted by a university."

Dr. Zhang now travels to China several times a year, giving talks at universities and research centres. He is also heavily involved in collaborative research between AAFC and China, creating global opportunities for Canada and mutual benefits between the two countries.

On numerous occasions, Dr. Zhang has trained professionals from China and Sri Lanka. "I understand the Chinese culture and language, so there's no translation and explanation needed. But I also understand Canadian culture and language very well, so I can bridge communications between the two sides."

* * *

There is a very close, if not exact, correlation between diversity in Canada as a whole, in the federal Public Service, and specifically at AAFC. However, there's more to diversity than just percentages. It is a culture of respect and inclusiveness. In 2008, the Public Service Employee Survey identified six major areas that should be addressed, and diversity was one of them. In response to the survey, Deputy Minister John Knubley appointed Assistant Deputy Minister Donna Mitchell as Champion of a Diverse, Inclusive and Respectful Workplace.

"I think there are real, tangible benefits for using all the talents of our employees," says Ms. Mitchell. "We need to recognize the different talents diversity brings to us. We need to encourage people to bring these to the forefront."

Jeff Lang, Senior Marketing and Trade Officer with AAFC in B.C., samples fresh bottled Canadian water at the 2010 business opportunity exhibition on October 5, 2009.

Golden Moments for Canadian Food

Iris Luong, Markets and Industry Services Branch, Burnaby

Quality, variety, and safety, is that what comes to mind when you think of Canadian food? Or do you think of flavour, health and imaginative cuisine?

Leading up to the Olympic and Paralympic Winter Games in Vancouver, the B.C. Regional Office showcased to the world many aspects of the greatness of Canadian food, including all those qualities mentioned above.

The Games presented two types of opportunities, one for sales and another for visibility. Regarding sales, "There is just more consumption during the Games and there is no way around it," explained Jeff Lang, Senior Marketing and Trade Officer at AAFC's B.C. Regional Office. "As for the visibility factor, there is an increase in worldwide media exposure. International and domestic media come to cover breaking stories on the Games, but lifestyle is also a very important element."

"Whenever we travel, the stories we take home and share usually involve food," added Mr. Lang. "With thousands of athletes, officials, coaches and spectators from around the world congregating in Vancouver and Whistler, it was an excellent time to create some memorable meals that all these people would go home and talk about. At the two Whistler athletes' villages alone, over 10,000 meals a day were served!"

With these opportunities in mind, Mr. Lang spearheaded two major food service exhibitions and worked alongside the Canada Brand team and the Communications and Consultations Branch on a media breakfast—see "The World Gets a Taste…" in this magazine—to help Canadian food businesses leverage sales and gain visibility during the Games. The overall goal was to provide the local foodservice industry with a forum to meet Canadian food producers, sample great food and learn more about local product variety, availability and capacity.

The lead up

Almost a year before the Olympics, on March 30, 2009, the first 2010 business opportunity exhibition was held at a major downtown Vancouver hotel. Mr. Lang was surprised by the amount of industry support. "We had 105 exhibitors! We did not expect this level of response for our first exhibition," he recalled. "That was a highlight. It told us the industry wanted to leverage Games-time opportunities."

With the incredible turnout, a second exhibition was held on October 5, 2009 to further connect Canadian suppliers with the foodservice industry. This event attracted 85 exhibitors and over 100 foodservice professionals.

On February 11, 2010, just one day before the Opening Ceremonies, a third event called Savour Canada was held, also at a major Vancouver hotel. It was a special breakfast, led by the Canada Brand team, aiming to promote Canada's most important food exports to international media whose reports reach our key export markets. Guests repeatedly made positive comments about the great taste and diversity of Canadian food. Stories about the event were featured on CNN, NHK (Japanese television), and many other outlets.

Gratifying results

Many businesses have benefited from AAFC's commitment to advancing the competitiveness of our exporting agri-food companies. Some companies have credited their 2010 success to AAFC, and are confident the increased sales and international exposure can help boost their exports.

By using the Games as an opportunity, AAFC took the lead in promoting the quality, variety, safety, environmentally sustainable and innovative food products that Canada is known for. When asked how it feels to be recognized for his efforts, Mr. Lang said, "It's gratifying! That was our objective, to help the industry," he explains. "Each time we receive a thank you note or see a success story in the news, we know AAFC did something right and it makes us feel good." ■

Some success stories from Canadian enterprises as a result of these events have been as enjoyable as the taste of Canadian food:

Over 11,000 snack packs were bought from a company for distribution to the media during the Olympic Games.

Another company was signed on to supply almost 3,000 granola bars for the official broadcasting centres in Vancouver and Whistler.

A British Columbia company's trail mixes were used during the Olympics on bus coaches travelling to Whistler, in hospitality suites, and in area hotels.

The World Gets a Taste of Canada at the 2010 Winter Olympics

Erin Scullion, Market and Industry Services Branch, Ottawa

Minister Ritz (back row centre) joins in celebrating the great food grown and raised by Canada's farmers with five fine Canadian chefs and gastronome Anita Stewart (back row).

While Canadians were cheering on Canada's Olympic athletes in Vancouver this past February, Canadian agriculture and food products were receiving accolades at an event produced and hosted by AAFC. The Savour Canada international media breakfast took place February 11, the day before the official opening of the games, and was hosted by Minister Ritz.

Getting the word out

"This was a great opportunity to get the attention of international media from some of our key export markets," said Janice Vansickle, Executive Director of the Canada Brand Division of the Markets and Industry Services Branch. Held in a hotel across the street from the accredited media centre, the Savour Canada breakfast featured five of Canada's most celebrated chefs cooking up dishes that show the diversity and high quality that Canada's agriculture and food sector can offer the world.

Anita Stewart, author of the cookbook *Anita Stewart's Canada*, was emcee and provided interesting facts about Canadian innovations and the origin of Canada's regional cuisines.

"For as long as I've been writing, I have been a vocal supporter of Canadian agriculture and the farmers who feed us so very, very well," Ms. Stewart told the audience. "The men and women who harvest our land and oceans don't produce commodities; they produce ingredients so that chefs like Michael Smith of Prince Edward Island, Remi Cousyn of Saskatchewan, Alain Pignard of Quebec, Donna Dooher of Ontario and Daryle Nagata of Vancouver can create our amazing Canadian food culture."

World-wide coverage

News of the Savour Canada event—the chefs, the recipes, the food—appeared in newspapers, blogs, and Web sites around the world, before, during and after the breakfast.

The *Times of India* for example, carried *Globe and Mail* columnist Jane Taber's report on Canadian geoduck and haskap berries: "A large meaty burrowing clam with a crunchy texture and a new antioxidant berry developed at the University of Saskatchewan but grown in PEI were on an Olympic podium today," wrote Ms. Taber.

Reporters for *Newsweek* and CNN's *iReport* also covered the event. Percy Lipinski, a former diplomat reporting for *iReport*, was rendered speechless by oatmeal-crusted French toast with cider-braised sausages prepared by Michael Smith, award winning author and internationally-known TV food show host. "Oh. Oh man. M-m-m-m-m. I am so lucky!" Mr. Lipinski exclaimed between bites.

Japanese, Chinese and American reporters interviewed Minister Ritz, who not only fielded questions on AAFC and Canadian agriculture and agri-food, but also helped serve the food.

"We wanted to pique the interest of media about Canadian food," said Ms. Vansickle. "We are a nation that does a lot of exporting, yet people think of us as a cold country, not necessarily one that produces great food and fine wines."

The Canada Brand team also developed a promotional video on Canada's food and agriculture sector which was played at Whistler Canada Olympic House for the duration of the Games and is now being distributed to Canada's agricultural Trade Commissioners around the world.

Further Canada Brand promotions and the ongoing work of the Markets and Industry Services Branch will build on the Savour Canada event to continue opening markets for Canada's agriculture and food sector.

For more on this Savour Canada event, visit http://www.eatcanadian.ca/sav-eng.htm. ■

We Were There!

AAFC EMPLOYEES VOLUNTEER AND WORK AT THE VANCOUVER WINTER GAMES

Robert Montgomery, Communications and Consultations Branch, Ottawa

Six AAFC employees took vacation time or leave to be among the thousands who volunteered and worked to make the Vancouver 2010 Winter Olympics one of the most extraordinary events in Canadian history. Here are a few notes on their adventures.

Hali Gernon back at work.

Hali Gernon, Guest Coordinator

AAFC position: Senior Communications Advisor, Ottawa

"I've been to three Olympic Games, in Athens and Torino, and now Vancouver," says Ms. Gernon. "The first two were with the Government but this time I worked with CTV, a totally different experience."

Ms. Gernon's first thoughts about the games are of Canadian Jon Montgomery, gold medal winner in Skeleton. "It was thrilling to be right beside him walking through Whistler on his way to the television studio," explains Ms. Gernon. "I was bringing him in to be interviewed. I worked with a partner. We contacted athletes, their coaches, families or media people and would chase them down and bring them in to the studio. The athletes were really happy to do this, so it was a positive experience.

"You can see how much goes on behind the scenes. There's so much security after an event that after they win a medal the athletes are in a bubble, kind of on their own. Jon Montgomery got his flowers but then was taken away and had to go for routine anti-doping testing. There was a string of trailers like boxcars from a train all lined up well away from the public. It was dark and dismal and there was nobody around except him, his coach, trainer, a media person, a driver, and me… just waiting.

"Then we took the gondola down to Whistler and when Mr. Montgomery stepped out the place erupted and the crowd went wild. It was incredible to see the reaction.

"We were walking through with people high-fiving him and then this woman jumped out from a restaurant with her pitcher of beer. I saw her coming and stepped out of the way, she handed the pitcher to him and, well, that's become one of the images of the games. It was one of those moments I'll never forget.

"I was exhausted for the whole two weeks. The learning curve was steep. I had never worked in television and I didn't know anybody I was working with. You have to prove yourself, go above and beyond and make sure they trust you and that you're in the loops you need to be in, and when you don't know what the loops are it's hard to know you're doing the right things. You put in a lot and then, when they do trust you, they call and you do even longer hours. And that's what you want."

Scott Maynard at Cypress Mountain.

Scott Maynard, Event Host

AAFC position: Regional Engineer, Surrey, B.C.

Scott Maynard has always been a fan of the Olympics. "I was in Montreal in '76," he explains, "and I went through the venues before the games. It was pretty exciting, and ever since I have always watched the Olympics and thought, 'If there were ever an opportunity, I'd be there.'

"Vancouver 2010 was more worthwhile than had I imagined. The highs were working with other volunteers. Many of us were out there just to be part of it. It was pretty exciting meeting and greeting people on the buses and meeting people from other countries.

"When I applied to volunteer, I listed the three areas I most wanted to be in, so asked for hockey—which everyone wanted—curling, and skiing. The organizers offered me a position as an Event Host at Cypress Mountain. I ski quite a bit and they thought my interest would make a good fit.

Donna Beilhartz and Charles Buchanan wearing their Olympics jackets outside work in Burnaby, B.C.

"I wasn't sure what an Event Host was but we got on-site training just before starting. We worked in teams. Most of us had to do 12 shifts, normally two a day. At one time, I was on call for seven shifts in a row. I live in Surrey, so I would drive into Capilano College in North Vancouver to catch a shuttle to Cypress, often as early as 5 a.m. I was often waking up at 3:30 a.m.

"At Cypress, you're in the middle of things. You can't pay for a ticket like that, especially for skiing, snowboarding and moguls. We rotated from the slopes to the grandstands and the media zone, to scanning tickets, gate-keeping, controlling flow through security magnetometers, and manning accreditation points.

"I was in the grandstands the first day when Jennifer Heil (in freestyle moguls) won silver. Prime Minister Harper was there. Then the following day Alex Bilodeau (also moguls) won Canada's first gold. I was scanning tickets at the time but I heard the roar. I saw Ashley McIver win gold in ski cross. Then on the second to last day Jasey Jay Anderson, the blueberry farmer, won gold in men's snowboarding parallel giant slalom with an astonishing comeback in bad conditions.

"One day sort of blended into another. The experience you get is just great. I'm hoping, and have my fingers crossed, to go to London 2012 but there are 200,000 applications for 70,000 positions. Maybe my experience at Cypress will help.

Charles Buchanan, Driver

AAFC position: Compensation Advisor, Burnaby, B.C.

Charles Buchanan, volunteers in local organizations as a regular part of his life and the Olympics offered a unique opportunity. During the games, he worked at AAFC until 2:30 each afternoon and then left right away to work at the Olympics. "It was pretty tiring, but it was worth it."

Mr. Buchanan chose to be a driver, "something that's simple and doesn't require too much thinking. I drove International Olympic Committee executives and people from the World Anti-Doping Agency. I went to quite a few venues including Whistler. It was really special being in high security areas and, because the people I drove had to work at the events, I had quite a bit of spare time to be a spectator.

"What I remember most is the enthusiasm of Canadians. Who would have thought that people would line up for six hours to see medals at the Canadian Mint display and stand for hours in line just to buy some gloves. This continued on day after day. I don't think anyone expected 20,000 people would want to see the Olympics flame either—on each day of the games.

"I think that Vancouver set the bar so high that it would be very hard to reach the enthusiasm in future games. People were cheering for all athletes, no matter what country they were from. That's unique in my mind. The enthusiasm of the volunteers is great too. It makes you feel happy and buoys up your spirit.

"We're thinking of volunteering for the London 2012 Olympics. I'll be retired by then, and my wife and I will be able to stay with family not far from London."

Donna Beilhartz, Costumier

AAFC position: Compensation Advisor, Burnaby, B.C.

When the call went out for volunteers, Donna Beilhartz quickly answered it. "I always wanted to be an athlete although I am terribly uncoordinated," she says. In the end, she worked not outside or with athletes, but indoors for two of the greatest spectacles of the games, the opening and closing ceremonies.

Ms. Beilhartz was hoping to be out on the hills during cross-country ski races but was asked, "Do you know how to sew?" Since she can sew, she was offered wardrobe work, fitting and preparing costumes for hundreds of entertainers. Because of the magnitude and complexity of the preparations, Ms. Beilhartz actually began her volunteer work three months before the Olympics.

"They expected us to do 100 hours and at first I anticipated that it might be boring and mundane so I decided to take it day by day. I ended up doing 107 hours, and I'd do it again in a flash.

"We were really behind the scenes. It was funny because we all seemed to be women in our fifties. We had the skills that most kids don't learn these days. We did everything from moving shipments to measuring and fitting performers—not the celebrities—for alterations, embellishing costumes with lights and padding, all part of the pre-set, making sure everything was ready. I even learned some new sewing skills."

"We got to see some of the rehearsals and actually seeing the dress rehearsal before the opening ceremonies was a lot more entertaining than I expected. We didn't go to the ceremonies but they had television screens in the compound where we were working. The big surprise was the special effects of the closing ceremonies. The secrets were so well kept that we actually knew very little.

"Some people in the area were against having the games here but once they started, even the most die-hard anti-Olympic people got into the party mood. Everybody was happy and everybody was friendly. The city changed for two weeks. Everybody was chatty and neighbourly on the buses… everywhere…. Everybody was everybody else's best friend."

Christine Gaffney, Preparing bags for the Paralympics

AAFC position: Human Resources Advisor, Ottawa

Christine Gaffney decided in late 2009 to live a lifelong dream and be a part of the 2010 Winter Olympics.

Cathy Gauthier in the curling broadcast booth, flanked by fellow broadcasters Bryan Mudryk (left) and Russ Howard, curling gold medalist at the Turin 2006 Winter Olympics.

"I first tried to volunteer for the Paralympics, but I was too late," explains Ms. Gaffney. "I was disappointed, but I still had hopes of volunteering. I went as a spectator and was staying with a cousin in Whistler when I went to Vancouver and asked a friend who works with the Paralympics if I could help. He said: 'We're putting the bags together for athletes and could use the extra help.' So I joined in and about twenty of us prepared bags with clothes for the opening, closing and medal ceremonies, and a lot of other gear such as Olympics gloves. It's too bad it was so short, only a day."

Christine Gaffney in her Ottawa office with an Olympics souvenir around her neck.

As a spectator Ms. Gaffney went to some events and enjoy the camaraderie and life on the streets of Whistler Village: "I saw the women's two-man when the Canadians won both gold and silver—our first-ever Olympic medals in women's bobsleigh—and I was at the men's four-man bobsleigh finals where the Canadians won bronze. I also got to see many medal ceremonies in Whistler. It was great to sing our national anthem with so many others and meet so many people!

"It was also great to see people from all over the world starting to cheer for Canada. When Canada started doing well in men's hockey, even some Russians started to don Canada gear when just days earlier they had been wearing their own country's colours.

"When people ask what I gained most from my Olympic experience, I simply have to say 'I am so proud to be Canadian.'"

Cathy Gauthier, Broadcaster to the world

AAFC position: Manager, Executive and Intergovernmental Services, Winnipeg

"It was breathtakingly wonderful!" says Cathy Gauthier who has periodically worked on contract as an on-air curling Analyst for more than 10 years. For these games, she worked for a consortium of three television networks.

"I got the call last year and was so excited to have the chance to go. I had played in the world curling championships three times but never got to the Olympics," explains Ms. Gauthier. A year after going to the worlds on Jennifer Jones' team in 2005, she left competitive curling to have more time for her growing family. Now, she coaches curling and teaches in an elite program in Manitoba.

The warm weather was one of the first things that made an impact on Cathy Gauthier's time in Vancouver. "The phone rang at 6:30 in the morning on the second day with the producer rushing me to come in and broadcast a game because a skiing event had been postponed. I was expecting to work two draws a day starting later in the day. That's eight hours continually on air. It's tiring and takes a lot of creativity because if one team is getting whacked it's hard to make a game interesting for viewers. But that morning, they added curling to fill air time. So I jumped into a cab. I didn't even know what sheet we were covering, what teams were competing until we started. There was no research, no background."

"Curling is normally a lot like watching golf; fans keep dead quiet as a curler delivers. But in Vancouver, it was stomping on the bleachers and screaming and yelling. Curling gained so much interest around the world because of these games that here in Canada there have not been enough instructors and buildings in Canada to satisfy the new interest.

"Even with days full of work, I had time for other things. This was the best: With broadcaster passes we always had seats in the lower bowl. I got to see figure skating, and long track and short track skating. I also went to media events and to Russia House where I found Alexander Ovechkin—My son plays hockey; I had to go there.

"The greatest moment for me was probably at short track skating the night the Canadian men's short track relay team won gold and weren't expected to. It's a crazy sport… so exciting. I loved that! This was really special because the medals were presented right in the venue after the races. Most medals were not presented where the competitions took place."

"On the last day I had a choice, either the Canada-U.S. men's hockey final or the closing ceremonies, but in my world, there was no choice, it was the game. I go to a lot of rock concerts with my kids, but nothing, nothing I have ever heard surpasses this roar.

"What did the games mean to me? Pride. Just pride, period. It was great… seeing new Canadians who could hardly speak English being so emotional about Canada. I was overwhelmed by how our country supports our athletes and how wrong it is for our athletes to feel that they let people down. I've played three world curling championships, one in Canada, and the support there was nothing like this. Its nuts! I've never seen such pride in anything.

"It was a long two weeks but I would do it again in a minute." ■

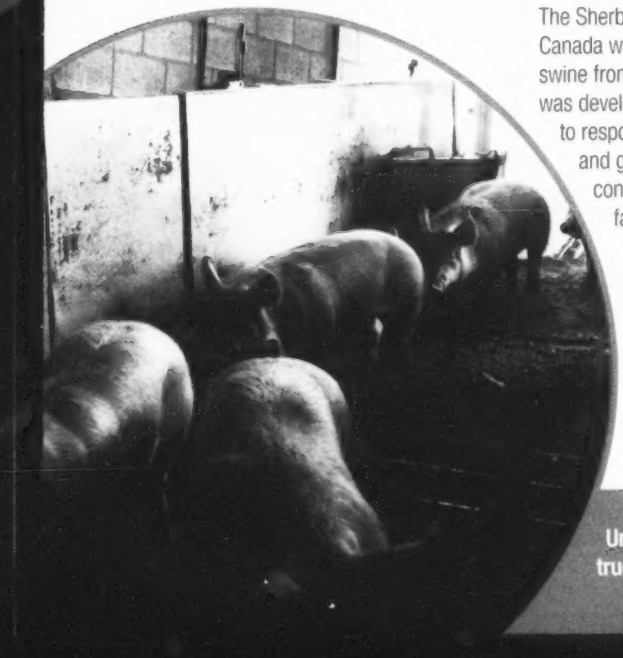
Animal Welfare

A MATTER OF ETHICS, ECONOMY AND TASTE

Dominique Bastien, Communications and Consultations Branch, Quebec, in collaboration with Dr. Luigi Faucitano, Dr. Nicolas Devillers, Sherbrooke and Dr. Stephanie Torrey, Guelph

Canadian farmers have long been aware that how an animal is treated affects their bottom line and the quality of the food that comes from their land, investment, and efforts. But farmers do not usually have the resources or the time to study and experiment in animal husbandry. Similarly, once an animal leaves the farm, can changes in animal care during transport make a difference? As with farmers, transporters do not usually have the expertise and resources for research.

So, who is researching the welfare of farm animals? AAFC is. For years, AAFC research has contributed to a growing base of knowledge on the welfare of farm animals. Some studies even suggest that improving animal welfare could be cost effective. Several innovative approaches to the treatment of farm animals have already been developed by AAFC, and others are on the way.



Unloading hogs from a truck at an abattoir.

Research on swine is one example of the contributions AAFC research centres make to advancing knowledge and developing practices to improve the welfare of farm animals.

Research on swine

Work on swine welfare has been under way for some time at AAFC. In the 1980s, Dr. David Fraser in Ottawa and Dr. Suzanne Robert in Sherbrooke, Quebec, studied swine behaviour and welfare. In 1999, Dr. Luigi Faucitano came to Sherbrooke and, in 2005, was joined by Drs. Stephanie Torrey and Nicolas Devillers.

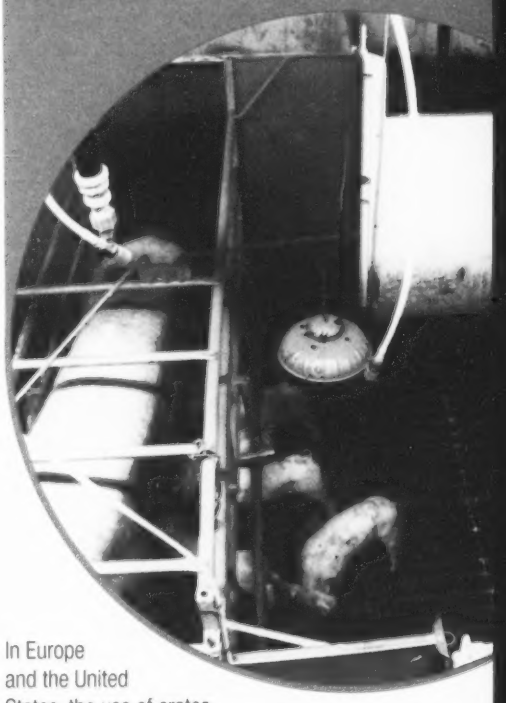
Now, work on swine welfare is continuing in Sherbrooke along with research at the Lethbridge and the Lacombe Research centres in Alberta, and at the Pacific Agri-Food Research Centre in Agassiz, British Columbia.

The Sherbrooke centre is the only one in Canada with a program on the welfare of swine from birth to slaughter. This program was developed to meet both industry needs, to respond to emerging consumer concerns and growing public attention to ethical considerations regarding the care of farm animals.

Sows and piglets

The quality of life of swine begins with the living conditions of breeder sows and their piglets, areas studied by Drs. Torrey and Devillers.

Farrowing housing with room for free movement: a rubber mattress at the back of the pen for the sow and a common area between two litters for piglets.



In Europe and the United States, the use of crates for lactating sows is being questioned. Canada has also been using stalls and Dr. Devillers is studying alternative housing in order to improve sow welfare. He is examining housing that gives a sow more room in which to move and engage in natural behaviour. Moreover, Dr. Devillers' research tends to show that alternatives for crates for lactating sows encourage maternal behaviour and improved welfare of both sow and piglet.

The swine industry has everything to gain by opting for better housing for sows, during both gestation and lactation, because it will result in healthier animals, that is, animals with fewer locomotive and stereotypical behaviour problems. In addition, farmers will end up paying out less in veterinary fees, a benefit that farmers appreciate greatly.

...continued on page 10

A sow and her piglets interact.

...continued from page 9

Through her studies on piglets, Dr. Torrey is contributing significantly to the improvement of hog farm conditions. Her research centres on the welfare, health and viability of small piglets. Over half of Dr. Torrey's research is done on actual farms. She is, for example, conducting in-depth experiments to analyse the effects of early weaning, the factors influencing a piglet's ability to get enough food, and the effects of painful procedures such as docking and castration on piglet behaviour. All these elements can have a marked effect on piglet development and growth.

Collaboration

How could we have known this without our researchers' work? The participation of the swine sector, from farm to slaughter suggests there is potential for improvement in animal welfare, of slaughter conditions, and in the final product in the coming years.

To help the swine industry, AAFC researchers have contributed to the understanding of the links between higher productivity, a higher quality product and animal welfare through an animal's entire life cycle. With this knowledge, farmers can take well-researched steps to improve the lives of animals in their care. Combined with this, new transport and pre-slaughter expertise gained through AAFC studies increases the possibilities of having consistently higher-quality meat on our dinner table.

Are we perhaps discovering too, that better treatment of farm animals improves the quality of human life? ■

Livestock on the Move

Sheila Torgunrud, Science Integration and Outreach, Lethbridge

When you drive on the roadways of southern Alberta, you often find yourself in a lane beside a transport truck carrying a load of cattle. You see their breath and catch a glimpse of their noses through the openings of the trailer. It's bovines on the move.

Dr. Karen Schwartzkopf-Genswein, a Research Scientist at the Lethbridge Research Centre, focuses her work on animal welfare, particularly in the livestock industry. She and her team recently completed an extensive livestock transport survey conducted in Alberta. "Transport is the most visible part of livestock production," says Dr. Schwartzkopf-Genswein. Growing up on a farm she has memories of the livestock transport truck pulling up in the yard, loading and taking cattle away. "My memory is that after the cattle disappeared with the trailer, we didn't give much thought to what happened afterward," she adds.

That is about to change in Canada. The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) wants to update its 30-year-old regulations for livestock transport. As a member of the World Organization for Animal Health, Canada needs to align with their regulations as well. "We needed to conduct a benchmark study to get information on current transport practices," says Dr. Schwartzkopf-Genswein. "There was no data on this issue specific to Canadian conditions," she adds.

The beef cattle industry—Alberta Beef Producers, the Alberta Livestock Industry Development Fund and the Alberta Farm Animal Care Association—was also concerned and interested in this information and joined in supporting the survey along with matching money from AAFC.

Getting the livestock transport industry to participate in the survey was a critical step. Dr. Schwartzkopf-Genswein initially made calls to a small network of operators that she knew from her years on the family farm and from her research collaboration. Given that the transport companies would be affected by the changes presented by CFIA, they were also interested in getting a snapshot of current practices in their industry. "We knew there would be changes coming but a change from what? The survey would help address this question," explains Dr. Schwartzkopf-Genswein.

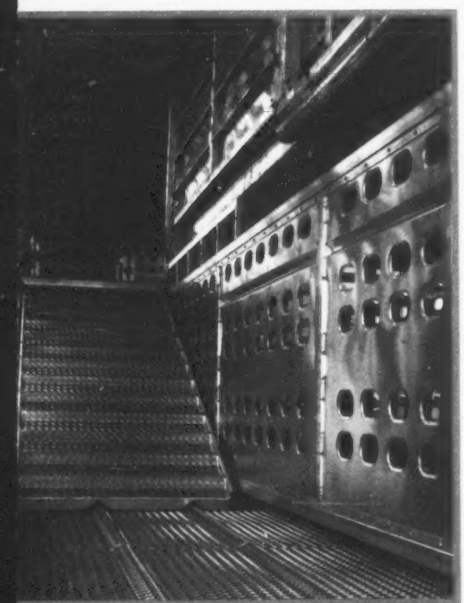
Asking the right questions

The survey was developed in consultation with a few keen drivers. "We worked with them to make sure we asked the right questions," says Dr. Schwartzkopf-Genswein. To test the responses, about 100 surveys were distributed to two trucking companies. Initial feedback indicated that the survey needed to be modified and separated into two types, one for short-haul and a second for long-haul trips. This made it easier for the drivers to complete and for the research team to collect the data.

Once Dr. Schwartzkopf-Genswein had the support of the transport owners, she met with their drivers. In all, fourteen companies across Alberta participated. Dr. Schwartzkopf-Genswein delivered presentations took place at trucking company offices, in community centres, and at livestock auction markets.

"I started by saying, 'Hi, I'm from the government and I really am here to help you'." She saw a few in the audience sitting cross-

armed to begin with and then more relaxed as she worked her way through the presentation. Dr. Schwartzkopf-Genswein stressed why the survey was being conducted and the impact that their feedback would have on the industry. Their participation in the survey was crucial for getting accurate information from collecting large a sample of drivers as possible. Data collection began in April, 2007 and finished in December, 2008. Over 15,000 surveys were distributed with 5,900 returned on long-haul trips and 3,559 returned on short-haul trips. This reply rate of over 63 per cent is an accomplishment.



A livestock trailer—inside and (above) waiting to be loaded.

Close to home

While Dr. Schwartzkopf-Genswein wasn't certain how she would be received by the truckers, she was impressed with the warm reception. She credits her family background in the cattle industry, the fact that many truckers know her family and that some had even delivered cattle to their farm.

"I grew up on a farm with a feedlot but I admitted to them that I didn't know much about the livestock transport industry," she says. "I think having this background helped give me credibility," she adds. Following her presentations, many drivers wanted to talk with her. "They were very willing to tell their stories to me, someone they had just met."
Dr. Schwartzkopf-Genswein was encouraged by this support and felt there was a clear indication that the drivers and the beef cattle industry were interested in participating in the survey and its results.

While the transport industry was eager to learn more about their own practices, Dr. Schwartzkopf-Genswein got an education on the details of the business as well. "It was a steep learning curve for me about livestock transport," she admits. Gaining knowledge about the structure of the trailers, the compartments, loading densities, axle weight restrictions, transport times, routes, feed, water, and rest intervals were valuable for her understanding of the complexities and challenges that the industry faces.

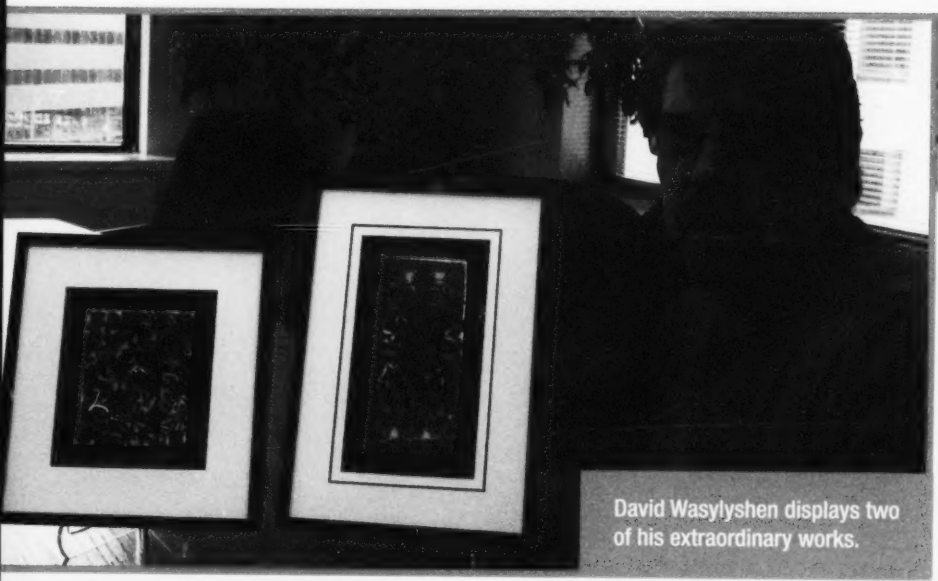
Results and more questions

The final survey report was shared with the sponsoring partners and with the participating trucking companies. Dr. Schwartzkopf-Genswein and her research team showed their appreciation to the participating drivers and their spouses at a special workshop held at the Lethbridge Research Centre.

Dr. Karen Schwartzkopf-Genswein on a cattle liner.

While the survey was extensive, there are questions still unanswered about livestock transport. The goal of the first survey was to document current industry practices and to identify areas where further research is needed.

It has led to interest in a second survey that would include the transport of cattle from Alberta to the east into Manitoba, Ontario and Quebec and include meeting drivers and tracking the livestock trucking routes. Dr. Schwartzkopf-Genswein may just find herself on the road again with another survey. ■



David Wasylyshen displays two of his extraordinary works.

Scrambling up a Classic Egg Design

David Elias, Communications and Consultations Branch, Winnipeg

Eggs and art make curious bedfellows. Some art-lovers consider the simple egg to be nature's perfect shape while others prefer decorating them with extravagant designs.

A Winnipeg visual artist goes one step further. David Wasylyshen takes classic Ukrainian Easter eggs, and meticulously disassembles and reshapes them into vibrant three-dimensional mosaics. His work has drawn attention from around the world.

"The interest has been overwhelming, not just in Winnipeg or Canada, but in the U.S.A., Japan, Hong Kong and Europe," said Mr. Wasylyshen, a Deputy Director with AAFC's Global Institutions. "It's a unique art, and from what I know, I am the only one doing it."

Ukrainian Easter eggs, also called pysanky, evolved from a tradition that dates back to ancient times. The tradition involves decorating real eggs using molten beeswax and a variety of dyes. Many Ukrainian households have collections of these carefully adorned pysankys, but Mr. Wasylyshen's work shakes off the dust.

With Manitoba's rich Ukranian heritage woven deep into his upbringing, Mr. Wasylyshen is linked to a network of babas—elderly Ukranian women—who caringly create traditional designs at farmhouse kitchen tables. He buys their treasures by the dozen and takes them to his workshop to transform them into something that would making a laying hen's head spin.

Over the years, Mr. Wasylyshen has honed a method of softening the shell of his eggs so they can be dismantled, arranged and mounted on a flat surface before being coated with a clear plastic resin that resembles a glass-top finish. He uses a unique diamond-tipped blade on a super high-speed saw to cut the eggshells. Mr. Wasylyshen's techniques are well guarded: through trial and error, he has perfected the process that his late father had begun developing over two decades ago. Before his passing away in 1994, Mr. Wasylyshen's father created four mosaics, one of which is housed in the Museum of Civilization in Gatineau, Quebec.

For some, his work is controversial: "First of all, when people see my work for the first time, they don't think it's real or possible," he says. "Second, I am often accused of using wooden eggs, and third, people don't believe that my big hands can do such intricate work. I hear it so much that I'm almost tired of it," he chuckles, holding up a beefy pair of "mitts" that do justice to his rugged agricultural heritage.

Mr. Wasylyshen's artistic calling came in the early nineties when he began stain glass design, but through his father's influence and continuing requests from art buyers, he turned his focus to three dimensional egg mosaics. Working closely with babushka-clad lady friends, he requests certain patterns or colour schemes: wheat stalks and prairie grasses are often featured in his work.

"Most people applaud what I do," he said. "They say it's fantastic that I'm preserving this unique tradition in a new way. It's like breathing new life into an old art form." Mr. Wasylyshen tells the story of a client who brought him 60 eggs, some of which were half a century old. The eggs were intended to be a prized family heirloom, but neither of the client's daughters wanted them. Mr. Wasylyshen used the eggs to create two three-dimensional mosaics, one for each of the daughters. Now, along with their aunts, uncles and cousins, they want more of his work.

"This is what I do in my quiet time, and I can only make so many in a year," he said. "I do it for the love of it, not the money, because when you consider how much time it takes to make one of these, you've got to love what you're doing." Depending on the size of the piece, each mosaic takes anywhere from 10 to 30 hours to create, and sells for $200 and up, depending on the qualities and intricacies of the Easter eggs.

Dave Wasylyshen participates in art shows. His work is sought by some of Manitoba's major cultural festivals such as Folklorama and Dauphin Ukrainian Festival, and Ukrainian events and festivals in the U.S.A. ■

Most people applaud what I do. They say it's fantastic that I'm preserving this unique tradition in a new way. It's like breathing new life into an old art form.
– David Wasylyshen

Emily Barnewell, left, and Nora Foroud.

A Grass-roots Initiative

Sheila Torgunrud, Science Integration and Outreach, Lethbridge

The gem or "rock" of an idea came down the ice while curling with the AAFC league last winter in Lethbridge, Alberta. Between throwing stones and sweeping, Emily Barnewell and Nora Foroud discussed Lethbridge Research Centre (LRC) and pondered why they did not know many of their fellow students there. Their chats lead to the formation of the Journal Club.

The initiators

Emily Barnewall is a Master's student in the department of Biology at the University of Lethbridge. Her research is co-supervised by Dr. Rose De Clerck-Floate from LRC and Dr. Cam Goater at the University of Lethbridge. Originally from Victoria, B.C., Emily joined LRC's curling club to initiate herself to one of Alberta's favourite winter activities, and the Journal Club to help her make friends at work and in Lethbridge.

Nora Foroud is a research affiliate pursuing her PhD with Dr. François Eudes at Lethbridge and her co-supervisor, Dr. Brian Ellis at University of British Columbia. Says Ms. Foroud: "We have a unique opportunity here to learn from each other in disciplines from molecular biology to agronomy, and from animal or crop science to biocontrol. Getting different points of view is important for our development as scientists."

Ms. Barnewall and Ms. Foroud created the Journal Club to provide an opportunity for developing social and academic interaction amongst student colleagues. Getting different points of view is important for their development as young, aspiring scientists.

The beginnings

Journal Clubs are common in universities. Ms. Barnewall and Ms. Foroud contributed their "self-motivation" to bring the format to the research centre. "I think we have a group of highly motivated graduate students and post-docs," reports Ms. Foroud.

The club started with 18 members and quickly grew to 33, with seven scientists and staff members who attend occasionally. "Meetings provide a lot of informal knowledge that we wouldn't normally be exposed to. This is unique and different from our university experience," says Ms. Foroud.

The club meets monthly with two or three short informal presentations on a research topic followed by a talk by a colleague who is preparing for a conference or thesis defence. Questions and discussions follow.

Why a club?

Ms. Barnewall and Ms. Foroud developed three objectives for the club. The first is to help students keep up with the literature and develop critical thinking skills. Presenters summarise recently published articles, offer their opinions on them, entertain questions from the audience, and lead discussions. The second objective is the "Research Talk" which encourages interaction amongst graduate students and post-docs as well as an increased awareness of the many research projects under way at LRC.

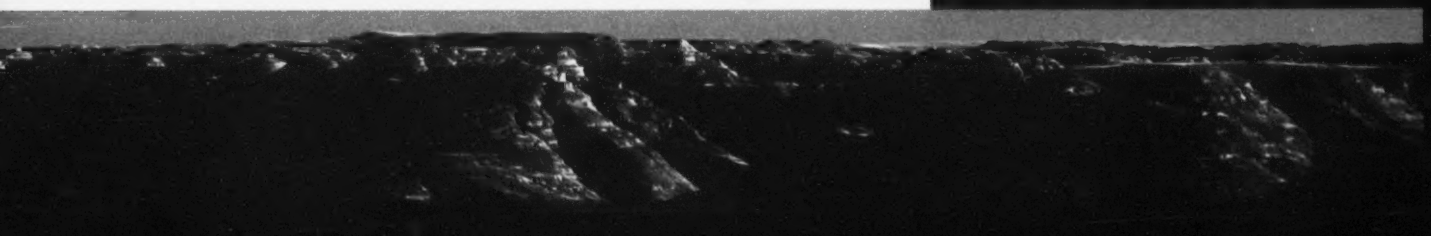
Last but not least, recognizing that "a good scientist is more than just a good experimentalist," the third objective emphasizes developing good communications skills for sharing work with the larger scientific community. Ms. Foroud adds that, "We're comfortable presenting our research but we don't get many opportunities to address questions in a public setting. The Journal Club gives us a chance to develop these communication skills."

A bit shy at first

Ms. Barnewall and Ms. Foroud made the first presentations themselves and because the discussion following was restrained, they thought the audience might have been a bit shy. That changed at the second gathering with significantly increased participation. Those who came were impressed with the quality of the presentations, and the insightful questions and discussions that followed.

Now, with the club off to a good start, the founders hope to increase participation and widen the range of research areas represented. In addition to exchanging science-based learning and improving communication skills, they are gaining valuable experience from organizing learning opportunities for others. ■

A graduate thesis or dissertation is not just about designing experiments and collecting, analyzing and interpreting data, it is also about communicating the results and creating opportunities for communication (i.e. at the core of collaboration in science). Scientific knowledge goes nowhere if it is not communicated, pondered and discussed in a critical forum, and the Journal Club provides an excellent learning opportunity for this process.
– Dr. Rose De Clerck-Floate, LRC



A Warm Welcome

THE FIRST GUELPH FOOD RESEARCH CENTRE OPEN HOUSE

Andrea Labaj, Communications and Consultations Branch, Guelph

It was inhospitable and downright blustery outdoors but the atmosphere inside was warm and cordial at the Guelph Food Research Centre's (GFRC) first Open House last October.

An invitation-only gathering of about 80 representatives from industry, academia, governments and agriculture was the perfect venue for researchers and stakeholders to get to know what each other had to offer. Visitors were given a glimpse into the expertise, unique research resources and possibilities for cooperation and collaboration by way of presentations on the centre's main research program areas and facility tours.

Industry priorities for research were discussed in conjunction with alignments to current programs highlighted by GFRC scientists. Stakeholders and GFRC science professionals used the opportunity to network and chat about existing studies at the centre. Notable guests included representatives of Maple Leaf Foods Inc. of Mississauga and Gay-Lea Foods of Guelph.

A brilliant harvest bouquet welcomes guests at the front door.

Welcoming a small tour group with warm coffee and conversation.

The enthusiasm of research centre staff to welcome visitors was evident and the inviting harvest-themed ambiance created at the building entrance and throughout the facility.

This event profiled the GFRC as a first-class federal research facility. David Jennison, Vice-President, Research and Product Development of Gay-Lea Foods, noted that, "I had no idea that there was a federal food research laboratory in Guelph. This is a pleasant surprise and I hope we can start a working relationship with your scientists soon."

After such an evident success, it won't take much to entice GFRC staff to open their doors again for those eager to take a glimpse into their world of food research. ■

A Carbyn Foot Print: From Couch Potato to the Boston Marathon

Robert Montgomery, Communications and Consultations Branch, Ottawa

Susan Carbyn runs to promote change through health and food.

Four years ago, a run to the end of the driveway would have resulted in a 911 call for former couch potato Susan Carbyn. Now a 4:30 a.m., 30 km run is just a warm-up before Susan, a GIS Specialist in the Geomatics Services Portfolio Unit, gets to work at AAFC in Kentville, Nova Scotia.

Since 2005, Ms. Carbyn has founded the first running club in the Annapolis Valley, won first place in her age category in the provincial running series, has run in more than100 races (winning "a few I think") and easily qualified for the world-renowned Boston Marathon where, in her first ever marathon she came in third.

Ms. Carbyn is now Race Director for the 2010 Valley Harvest Marathon in Wolfville, Nova Scotia. "This race draws over 1,000 runners from all over the world," says Ms. Carbyn, "and this year, imagine, during an agricultural harvest festival, a 10 km run on October 10, in 2010! It's a 10-10-10. How cool would that be to get some couch potatoes out and running?"

While some of her goals have been met and her competitiveness and elite status as a runner have been recognized by runners, there is an even the bigger dream that combines Ms. Carbyn's running, agriculture and giving to the community that supported her to become an elite athlete.

A marathon for change

"I'm going to start training for the most important run I've ever undertaken, says Ms. Carbyn. "I have to make a difference in the place I live. As a mother, I have to help children. As an athlete, I want to show people the value of health and as someone who lives in an agricultural region and works for AAFC, I feel it is critical to run to raise money in support of food programs in schools."

To accomplish this, Ms. Carbyn plans to run the entire agricultural region of the Annapolis Valley, non-stop, in one day and end-to-end—just a little over 125 km! As she passes through each community, people can donate change, hence "The Marathon for Change," to promote change through health and food.

Why would Susan train so hard for so long for such a long race? "It's awesome when someone puts a medal around your neck for a race you've won. The best feeling and reward for me is to put the medal around someone else's neck. I guess I'd like to give as many medals as I can to those children and those food programs."

Without a doubt, increasing a Carbyn footprint is a good thing. ■

Susan Carbyn is photographed as she flies around the track in a training run.

A chat after a training run between Susan Carbyn and her husband and coach James.

A Man with a Vision

DR. SERGE LABERGE AT THE HEAD OF CANADA'S CELLULOSIC BIOFUEL NETWORK

Dominique Bastien, Communications and Consultations Branch, Québec

Dr. Serge Laberge Dr. Margaret Gruber

Since January 2009, with the help of a $19.9 million contribution from Agriculture and Agri-Food Canada's Agricultural Bioproducts Innovation Program, researchers at nine Canadian universities, nine federal research centres and one private-sector company, FPInnovations, set out on a path of great promise for the future, to discover how Canada could make low-cost cellulosic biofuel from farm residues produced in Canada.

Together, these organizations now make up Canada's Cellulosic Biofuel Network (CBioN). The forty-some researchers and their teams were led by the vision of one man, who incubated the grand scheme, who managed to find allies, and who knew how to lay its foundations. Dr. Serge Laberge, Molecular Biologist at the Quebec Soils and Crops Research and Development Centre in Quebec City, founded the CBioN and he told us…

The story of an enzyme

Some 20 years ago, Dr. Laberge had already been thinking about a project that would help along the research on biomass degradation by enzymes. This project would be a venture into uncharted territory: Would it be possible to create an alfalfa that had within its own molecular system an enzyme that would enable the plant to produce at low cost the expensive enzymes needed to make ethanol? Would it be possible to develop a method of producing low-cost cellulosic ethanol?

It was not until 2001 that life presented Dr. Laberge a path that would finally give him the opportunity to test his hypotheses: A graduate student at Laval University, Hyeun Jung Bae—backed by a bursary and the support of his doctoral thesis director—wanted to work with Dr. Laberge on an in-depth and highly innovative scientific study to see if it was possible to give a plant enzymatic "baggage" that would enable it to produce the expensive enzymes at low cost. It was the perfect union: two scientists united by a shared goal could dedicate themselves to advancing the science of the production of cellulosic ethanol from plants. They chose to test their hypothesis on tobacco.

A fascinating discovery

"Science" then smiled upon them: In 2004, with conclusive results, they proved that it was indeed possible to create a plant that carried within its biological makeup a compartmentalized enzyme that could produce the enzymes needed to make ethanol at low cost. In addition, they discovered that this enzyme could trigger the cellulose to self-degrade when the plant's stems were ground up. Thanks to the compartment in which it is inserted, the enzyme remains completely inactive while the plant is alive, but as soon as the stem is ground up, the compartment bursts and the plant's remains are activated and begin degrading the plant into ethanol.

Dr. Laberge and Mr. Bae had discovered a process that could give a plant (tobacco) the ability to produce large quantities of an enzyme and to self-hydrolyze, that is to say, digest its own biomass. They had an innovation with unbelievable economic and ecological possibilities, well worth patenting. And this is exactly what happened. The Republic of Korea was the first to issue a patent and applications have been made in several other countries for this innovation that became the cornerstone of remarkable Canadian network of researchers.

Founding a network

In 2007, new funding opportunities for research in bioproducts and bioprocedures were opening up at AAFC with the Agricultural Bioproducts Innovation Program. Bolstered by the brand new patent for tobacco, Dr. Laberge wanted to submit a project that would have a team of researchers studying the possibility of producing biofuel based on this discovery, but this time by using alfalfa. He surveyed the field, hoping to connect with researchers at the Saskatoon Research Centre and to bring together a number of enzyme experts.

The project was extremely well received by his peers yet this wave of enthusiasm warranted taking a step backwards. What if it were possible to take the project even farther? What would be involved in the ideal project for the potential production of low-cost cellulosic biofuel for the country? What would the network of researchers look like?

Dr. Laberge took a few days to consider the possibilities without barriers and bit by bit, a big picture came to him. A vision of an extensive network connecting the genius of Canada's finest researchers investigating each step in the development of cellulosic biofuels, from the initial stage of molecular science to final production of the biofuel including: production of the biomass and its transportation, chemical and physical pretreatment of the plant, enzymatic digestion of the cellulose, selection and engineering of the more digestible plants, production of plants with enzymes, selection of improved yeasts to ferment and digest the cellulose, economic analysis, and intellectual property.

Collaboration and networking

This kind of grand vision does not become reality on its own. It even seems too much for just two people. Yet, that is exactly how an incredible achievement came to be, thanks to Dr. Margaret Gruber, Plant Molecular Biologist at the Saskatoon Research Centre, who provided outstanding assistance to Dr. Laberge.

After sketching out the composition of the network that was about to be formed with the names of the researchers they hoped to bring together, they sought collaborators and made nothing less than a full tour of Canada in two months, often pursuing their quest 18 hours a day, meeting each and every researcher who might be able to become part of the network.

> In our network, there is so much synergy among researchers at every stage leading to the production of cellulosic ethanol that I do not believe any other research network in the world is this well integrated.
> – Dr. Serge Laberge

They achieved what could almost be called a miracle. Every single researcher they met—without exception—agreed to join in! More than forty joined CBioN. On January 22, 2009 Agriculture and Agri-Food Canada announced nearly $20 M in research funding, which essentially ensured the future of the CBioN.

Now that the Feeds Opportunities from the Biofuels Industry network has joined in, are there any major challenges left for CBioN Director Dr. Laberge?

Of course there are! First, ensuring that the researchers remain constantly in touch as their work advances is essential, because any step, any scientific breakthrough at any stage of the preparation of cellulosic ethanol can influence other stages. Second, Dr. Laberge is making sure that researchers remain focused on the broader vision, on the overall context within which their specific research fits.

"In our network," says Dr. Laberge, "there is so much synergy among researchers at every stage leading to the production of cellulosic ethanol that I do not believe any other research network in the world is this well integrated."

Securing the future of CBioN is also critical. "If the outcome to Canada is worth the effort it takes to build and maintain such a network," says Dr. Gruber, "it is worth pursuing the funding to see it fully bear fruit."

Looking ahead

European and Brazilian research networks have expressed an interest in collaborating with the CBioN. Two American ethanol production companies also want to meet with Dr. Laberge, Pioneer Hi-Bred International and Forage Genetics International. David Miller, Director of Alfalfa Breeding at Pioneer Hi-Bred, has indicated that the enthusiasm for cellulosic ethanol is so strong that it reminds him of when the United States was talking about sending a man to the moon… an exhilarating vision.

One never knows at the outset where a vision in which we truly believe will lead. Thanks are due to Dr. Laberge, Dr. Gruber, Partnerships Director Francis Bellevance and all those who helped bring this extraordinary innovative network to life in Canada. ■

Leading the Federal Government in Green Fleet Management

Iván Narváez, Communications and Consultations Branch, Ottawa

Did you know that AAFC runs the largest chain of E-85 gasoline pumps in Canada?

E-85 is a term for a blend of ethanol biofuel and regular gasoline (in this case, at 85% ethanol with 15% gasoline). Ethanol biofuel can be derived from crops farmers already grow in their fields such as wheat, barley, rye, and corn, and non human-food crops such as forages, straw and grasses. Because of this, it has been heralded as a sustainable, renewable fuel source that is also good for farmers' bottom lines.

Natural Resources Canada established an E-85 project and, beginning in 2001, AAFC created its own project and set up seven refuelling stations. The AAFC national fleet consists of approximately 1250 vehicles. Of these, 366 are Flex-Fuel Vehicles that are capable of running on E-85. AAFC now leads both the private sector and the Government of Canada in the volume of E-85 pumped and in the number of stations.

The first and largest E-85 station was set up in Ottawa on the Central Experimental Farm in 2001. It serves over 50 vehicles and has attracted the business of two other government organizations. This goes to show how the green initiatives of one department can help others go green too.

The other six AAFC outlets were established at research stations. Two are in Quebec—at Lennoxville and St-Jean sur Richelieu—and four are in the West—at Brandon, Manitoba; Swift Current, Saskatchewan; Lethbridge, Alberta; and Agassiz, British Columbia. Together, all seven account for 46,200 litres of E-85 fuel capacity. About 9,000 litres a week on average are used. That's a lot of green fuel.

Filling up at AAFC's E-85 fuelling station in Burnaby, British Columbia.

The future and the hybrid

"One of my goals is to green the fleet as much as possible," says Claude Prévost, National Fleet Manager. After E-85, Mr. Prévost says the next step will be a move to hybrid vehicles powered by a combination of electricity and gasoline. "From year to year, when we get new vehicles I look at E-85 models and hybrid models, wherever it makes sense to have those put in," says Mr. Prévost.

One of the issues Mr. Prévost confronts when considering E-85 vehicles is finding a supplier of E-85 in each area. In the end, three commercial suppliers have been able to meet AAFC's needs. The distribution of E-85 across the country however, is not particularly strong, making hybrids a more appealing alternative.

AAFC currently has 20 hybrid vehicles in its fleet, used by employees across Canada and by the Deputy Minister. Mr. Prévost notes that the main benefits of hybrid vehicles are how clean and efficiently they run, especially in cities.

With the continuing efforts of people like Mr. Prévost, it is virtually guaranteed that AAFC will continue to be on the cutting edge of efforts aimed at creating a greener fleet, and a greener future for AAFC and Canada. ■

One of Bernie Zebarth's first photos of the devastation in Port-au-Prince.

Determined to Return to Haiti

John Morrison, Communications and Consultations Branch, Charlottetown

When he left his Fredericton home on January 11, AAFC Research Scientist Bernie Zebarth was on his way to a working vacation. He had no idea he was about to be hurtled headlong into the earthquake devastation that hit Haiti just hours after his arrival.

Mr. Zebarth, who specializes in environmental health at the AAFC Potato Research Centre in Fredericton, New Brunswick, was going to see first-hand some of the World Vision Canada community development projects in the central plateau region of Haiti.

He was in his hotel room in Port-au-Prince the next day just after a late lunch meeting, when the shaking started. "It was enough of a tremor for me to know it was an earthquake," says Mr. Zebarth, who scrambled to put on some shoes and get to a doorway for cover. A few seconds later, the magnitude seven quake hit, knocking the mirrors off the wall, bouncing the television to the floor, and smashing and strewing everything in the room, from lamps and glasses to chairs, to the floor. The roof collapsed where Mr. Zebarth had just eaten lunch.

"The next thing we heard was the roar of buildings collapsing and people crying and wailing as the sky filled with a wall of dust from the buckled buildings all around the hotel," Mr. Zebarth recalls.

He spent the next night sleeping on a bedspread on the pavement in front of the hotel. As the night went on, people began to arrive looking for medical help. Many had lacerations, broken bones and concussions.

One of the guests in the hotel was a U.S. State Department official who had emergency training—but there were no emergency or medical supplies.

"Hotel guests used flashlights and car headlights in a makeshift operating room on the street, setting broken bones with pieces of wood, strips of bed sheets and duct tape," said Mr. Zebarth. "We did what we could, but it was not enough. Some didn't make it through the night."

World Vision staff evacuated Mr. Zebarth and his colleagues to the Dominican Republic, and they were safely on their way back home after 48 hours. He survived the catastrophe, but hasn't quite shaken the feeling of helplessness that accompanied the horror. "There was so much devastation and we couldn't do enough to help," lamented Mr. Zebarth.

The experience has strengthened his resolve to do what he can to help the people of Haiti. He plans to return there to continue the project which would twin the community of Fredericton with a community in Haiti, in partnership with World Vision Canada. ■

Bernie Zebarth had lunched in this dining area just moments before the earthquake. He re-visited it and took this photo.

Honouring Canada's Obligations:

DISTRIBUTION OF TREATY PAYMENTS OFFERS AGRICULTURE PORTFOLIO STAFF CULTURALLY-ENRICHING EXPERIENCE

Norm Wilson, Portfolio Coordination Secretariat, Ottawa

When you're a federal public servant, you serve the Canadian public. No surprise there. Sometimes you represent your organization or even the entire Government of Canada at a conference or an event. But have you ever had an opportunity to represent the Queen?

That's exactly what Agriculture and Agri-Food Portfolio employees are doing when they volunteer to deliver annual treaty payments in Manitoba. One of the provisions of treaties between First Nations and the Crown in Manitoba is the distribution of "treaty annuity payments." Every year, payments are made to all persons registered under the *Indian Act* and belonging to First Nations who signed treaties with Her Majesty the Queen.

A powerful symbol

Each registered person is paid $5 in cash, while chiefs and councillors receive somewhat more money, depending on the treaty. Although the individual amounts are not large by today's economic standards, the payments serve as a powerful symbol of the bond between the monarchy and the First Nations peoples in Manitoba. Indeed, many communities hold celebrations during the payment period to commemorate the signing of the treaties.

Indian and Northern Affairs Canada is responsible for administering these payments to 58 First Nations located in communities throughout Manitoba from May to the end of August. In addition, payments are made to Winnipeg residents in June at The Forks historic site, as well as at other locations during the treaty payment season.

Fulfilling the obligation

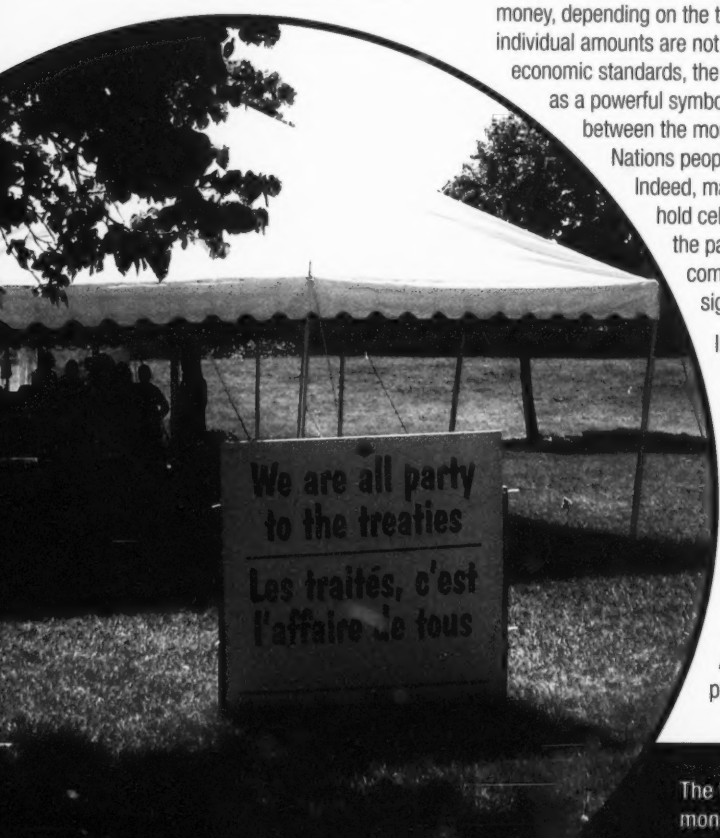
About 150 federal public service employees are needed to fulfill the yearly obligation. In recent years, Indian and Northern Affairs Canada has invited staff from other departments to volunteer for the treaty payment process.

In 2009, Michelle Phaneuf, Brigitte Dupuis, Nathan Gerelus, Wendy Barker, Rémi Gosselin, Celia Dyck, Kathy Kraus and Bessie Hamilton, all of whom are Canadian Grain Commission (CGC) employees in Winnipeg, participated. The 2008 program saw AAFC's Rick Cotton, who was then working for CGC, as well as CGC's Veronique Barthet and Celia Dyck, again all based in the Manitoba capital, take part.

Each team dispatched to deliver the funds in a First Nations community consists of two or more federal employees acting as Treaty Payment Officers and a Royal Canadian Mounted Police officer dressed in a "red serge" uniform befitting such a key ceremonial occasion, as well as representatives from the community, such as the Chief and Council, Indian Registry Administrators, elders and other band staff.

Strong sense of community

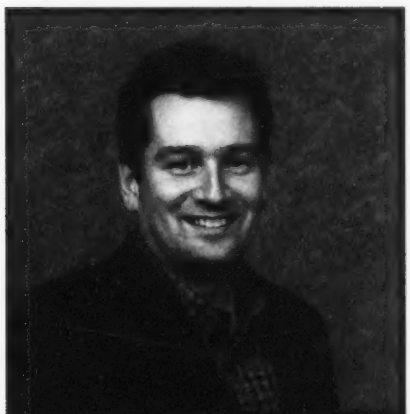
Portfolio participants speak warmly of their experiences distributing treaty funds.



The tent at the Forks in Winnipeg in which modest amounts of money with great significance changed hands.

A handshake takes place following a treaty payment by an RCMP officer at the Forks historic site.

Rick Cotton, a Manager with AAFC's Information Systems Branch, had fond memories of the program. "In the summer of 2008, I had an opportunity to help deliver treaty payments to the Skownan First Nation, an hour northeast of Dauphin, Manitoba. It sounded like a bit of an adventure and the timing was perfect as my job with the CGC was winding down," said Mr. Cotton.



Rémi Gosselin, Manager of Corporate Information Services with the Canadian Grain Commission, was deeply touched by his involvement.

"With the modest amounts involved I was a bit wary of how well these payments would be received, but soon discovered it was mostly ceremonial, well-received and an enjoyable experience," observed Mr. Cotton. "What struck me most culturally was the strong sense of community. The elders and a religious leader were eloquent speakers and there was an apparent affinity and respect between them and members of all ages. The actual ceremony included distribution of funds, speeches from dignitaries, a nice lunch and, additionally, an official opening of a newly-built nursing station."

A lasting impression

Rémi Gosselin, Manager of Corporate Information Services with CGC, was similarly touched by his involvement.

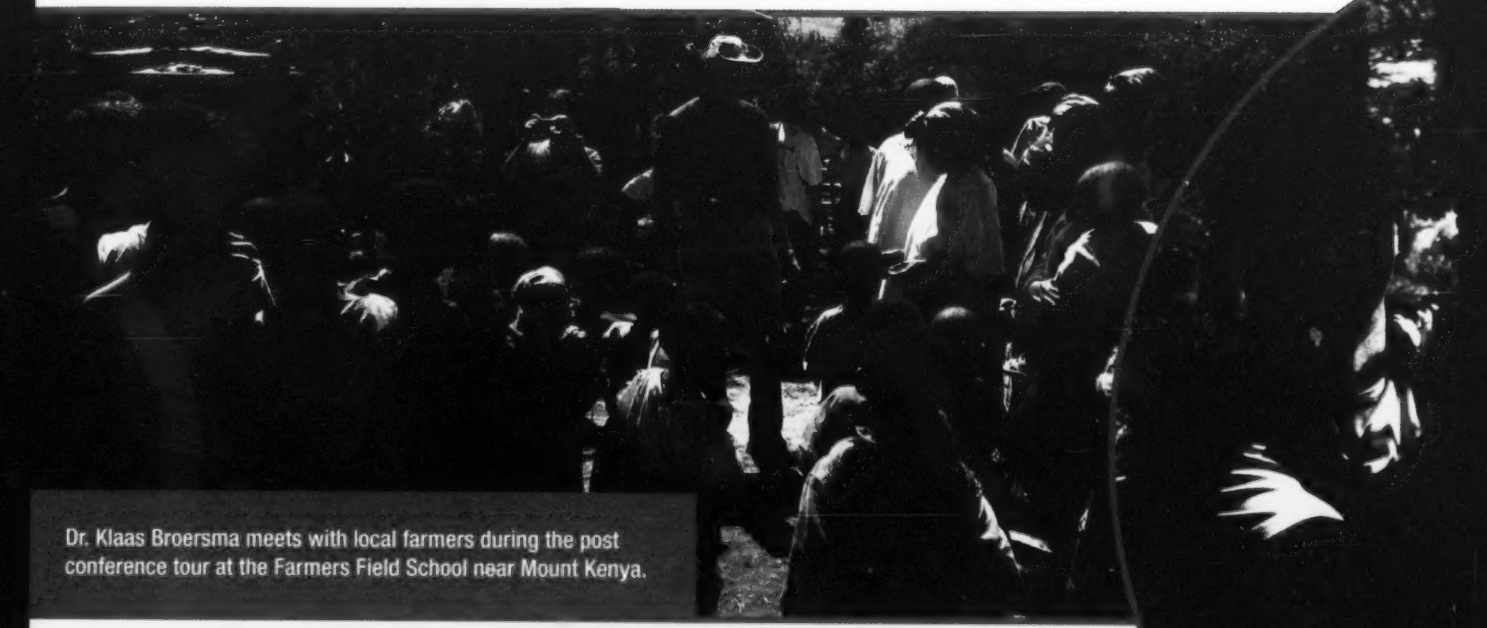
"In July 2009, I travelled to the Indian Birch First Nation near Swan River, Manitoba. I welcomed the opportunity to lend help to another government department and to develop a better understanding of treaty payments and their symbolic importance to First Nations," said Mr. Gosselin.

"In truth, the five-dollar payment each First Nation member receives is not a significant amount of money," Mr. Gosselin explained. "However, I was humbled by the ceremony the people of Indian Birch held in honour of our arrival into their community and the respect they afforded us as government officials. We set up a payment station in the Indian Birch First Nation Office. The recipients filed in one by one throughout the day and accepted their treaty payments stoically. The whole experience left me with a lasting impression."

A crowning achievement

Agriculture Portfolio staff participating in the Treaty Payments program left the First Nations people with whom they met a little better off financially, but even more fulfilled in a ceremonial sense. As for the impact on the employees themselves, they completed their country's obligation and returned to their regular jobs a lot richer culturally.

For a federal public servant, representing the Queen can indeed be a crowning achievement. ■



Dr. Klaas Broersma meets with local farmers during the post conference tour at the Farmers Field School near Mount Kenya.

Indian Head

A SMALL TOWN WITH A WORLD OF CONNECTIONS

Jan Cote, Communications and Consultations Branch, Regina

In the summer of 2009, AAFC staff, including Dr. Bruce Neill and Dr. John Kort (Indian Head), Dr. Klaas Broersma (Kamloops) and Grant Wiseman (Winnipeg) travelled to Nairobi, Kenya to attend the 2nd World Congress of Agroforestry.

Following AAFC's involvement with the 1st World Congress in 2004, Dr. Kort and Dr. Neill from AAFC's Agroforestry group at Indian Head, Saskatchewan, were invited to help organize the second congress as part of the global organizing committee. Drs. Kort and Neill worked with agroforestry professionals from around the world to stage an event that welcomed 1200 participants from 97 countries and five continents.

"It really struck me that farmers from all parts of the world understand that having trees on their land is a good thing," says Dr. Kort. "A recent study, by the World Agroforestry Centre, shows that there is more than 10 per cent tree coverage on one billion hectares of agricultural land world wide. This means there is significant tree cover on half the agricultural land in the world, more coverage than experts first thought."

"The underlying effect of trees on agricultural land is really quite straightforward," says Dr. Neill. "Trees can help stabilize the land from the effects of climate change, such as from erosion through drought conditions or heavy rains, strong winds and variable weather. They also protect the natural areas that feed into the water supply, the watersheds."

At the congress, AAFC's Agroforestry team shared its experience about the Prairie Shelterbelt Program which has been distributing trees for over 100 years.

The former Prairie Farm Rehabilitation Administration (now the Agri-Environment Services Branch) hit its stride during the Dirty Thirties, when, through tree planting and other infrastructure programs, it helped Canadian farmers through a very difficult drought.

"Seeing the long-term African drought areas gave us a renewed appreciation of what our

Dr. John Kort and Dr. Bruce Neill talk with Professor Wangari Maathai before her keynote address at the World Congress of Agroforestry.

Separated by continents, sharing common interests: During the post conference tour near Mount Kenya, Dr. Neill and a local farmer hug a tree.

department and government has done in Canada in the past," notes Dr. Neill. "If we hadn't had those conservation programs back in the day, would we have some of the environmental problems that plague Africa now?"

Canadian commitments on display

Sharing their knowledge, as well as its extensive experience in tree breeding, agroforestry research, and program delivery gave AAFC's agroforestry team an opportunity to show the world Canada's commitments to environmental sustainability. It was also a chance to demonstrate some specific agroforestry practices that Canadian farmers use. For example, Dr. Kort provided information on "agroforestry for snow management." His was the only poster at the congress that showed snow, which caught a lot of attention!

AAFC was also fortunate to sponsor one of the keynote speakers, Professor Wangari Maathai, 2004 Nobel Peace Prize Laureate and founder of the Green Belt Movement, a non-profit grassroots non-governmental organization based in Kenya. The mission of the Green Belt Movement is to mobilize community consciousness for self-determination, equity, improved livelihoods and security, and environmental conservation.

Dr. Maathai also helped start the internationally renowned "Billion Tree Campaign" in partnership with the United Nations Environment Program. AAFC participated in the Billion Tree Campaign through the AESB Prairie Shelterbelt Program, with the delivery of over four million trees to clients in the spring of 2009.

To put the scale of AAFC's work into perspective, since 1901, over 600 million Prairie Shelterbelt Program trees have been planted by farmers on agricultural land across the prairies, enough to circle the globe 27 times. ■

Seeing the long-term African drought areas gave us a renewed appreciation of what our department and government has done in Canada in the past. If we hadn't had those conservation programs back in the day, would we have some of the environmental problems that plague Africa now?
– Dr. Bruce Neill, Indian Head

Congress participants listen to local farmer, Purity Njagi, at her farm during the post conference tour.

Apples trees in Penticton, B.C.

COVER: Potatoes emerge in a field near Winnipeg, Manitoba

AgriCulture needs you!

Do you have a story you'd like to share with your AAFC colleagues across Canada?

We are looking for story ideas on employee achievements (individual and team), milestones, contributions to departmental successes, events at work and in communities, and more.

If you have a story idea, pitch it to an Editorial Advisory Board member or send it to **AgriCulture@agr.gc.ca** with a brief description and a possible headline. A Board member in your region will advise and guide you on preparing a draft, photos, and the required permissions and approvals.

AgriCulture Editorial Advisory Board

To ensure that *AgriCulture* includes stories AAFC employees want to read, the Board consults on content and procedures, assesses ideas, edits submissions and advises the Managing Editor.

Burnaby, British Columbia
Sarah Godin

Edmonton, Alberta
Sherry Brownlee

Saskatoon, Saskatchewan
Judy Hume

Lethbridge, Alberta
Sheila Torgunrud

Brandon, Manitoba
Sharon Ramsay

Harrow, Ontario
Debbie Lockrey-Wessel

Ottawa, Ontario
Brock King
Jason Ramey
Cathrine Wanczycki

Québec, Quebec
Dominique Bastien

St. John's, Newfoundland and Labrador
Florence Drover

Robert Montgomery
Ottawa, Ontario

Agriculture et Agroalimentaire Canada | Agriculture and Agri-Food Canada

AGRI Culture

PRINTEMPS 2010 *Notre ministère, nos gens, nos réussites*

Canada

Nos origines

Jane Thorpe, Direction générale des communications et des consultations, Guelph

Jetez un coup d'œil autour de vous. Qui voyez-vous? D'où ces gens viennent-ils?

D'après le Recensement de 2006, plus de 6 millions de Canadiens – soit près d'un Canadien sur cinq – sont nés à l'étranger. Il s'agit de la proportion la plus élevée en 75 ans et, selon toute vraisemblance, elle continuera d'augmenter.

Il n'est donc pas étonnant qu'AAC forme un microcosme de la diversité démographique du Canada. Cet état de choses se manifeste non seulement au sein de notre effectif, mais dans notre identité et l'exécution de notre travail.

« La diversité, l'inclusivité et le respect revêtent une importance capitale relativement aux valeurs fondamentales auxquelles les fonctionnaires souscrivent, affirme Donna Mitchell, sous-ministre adjointe et championne de l'inclusivité, de l'équité en matière d'emploi et du multiculturalisme. Il est important de trouver des moyens pour que ces principes s'incarnent dans chacune de nos pratiques, tant pour accroître la productivité que pour rehausser le moral en milieu de travail. »

Mais qu'est-ce que la diversité? Les groupes désignés aux fins d'équité en matière d'emploi sont les minorités visibles, les Autochtones, les personnes handicapées et les femmes. De toute évidence, la diversité en soi est... disons... très diversifiée : outre le pays d'origine, elle prend en considération d'autres facteurs.

Fidèles à l'esprit de reconnaissance des talents que la diversité apporte en milieu de travail, nous vous présentons les cas de trois employés exceptionnels au sein de nos centres de recherche du sud de l'Ontario.

***

L'optimisme et le professionnalisme de Vi Nguyen contrastent avec les luttes personnelles qu'elle a livrées lorsqu'elle est arrivée au Canada en provenance du Vietnam à 15 ans, en compagnie de personnes communément appelées « boat people » (réfugiés de la mer). Technicienne de recherche au Centre de recherches du Sud sur la phytoprotection et les aliments de London depuis dix ans, M^me^ Nguyen n'a que de bons mots au sujet des possibilités qui lui ont été offertes depuis qu'elle a recommencé sa vie au Canada.

En 1981, six ans après la fin de la guerre du Vietnam, plus de 1 million de réfugiés avaient fui le Vietnam, le Cambodge et le Laos afin d'échapper aux difficultés de la vie dans ces pays-là.

Dans ce qui s'est révélé une fuite audacieuse, M^me^ Nguyen, sa famille et quelques membres proches de sa parenté sont montés un soir à bord d'une embarcation exiguë. Durant trois nuits et trois jours, sous diverses conditions météorologiques, ils ont navigué et nourri l'espoir qu'on viendrait les secourir. Le troisième jour, un pétrolier des Philippines les a aperçus puis menés vers un camp de réfugiés en Indonésie. Cinq mois plus tard, leurs demandes d'immigration étaient acceptées par le Consulat canadien, mais ils n'étaient pas au bout de leur peine.

« Il m'était toujours difficile de communiquer. Étant donné que je ne parlais pas anglais, j'ai dû suivre des cours d'anglais langue seconde, explique M^me^ Nguyen qui parle maintenant anglais couramment et presque sans accent. J'arrivais péniblement à me faire des amis, et j'ai subi beaucoup de discrimination. »

Pour joindre les deux bouts, le père de M^me^ Nguyen s'est trouvé un emploi de concierge dans une église, pendant que les autres membres de la famille ramassaient des vers de terre la nuit pour gagner leur vie. Les parents de M^me^ Nguyen consacraient leurs temps libres à apprendre l'anglais dans un collège communautaire. Mais les sacrifices n'ont pas été en vains : ses parents ont fini par acheter une maison, pendant que M^me^ Nguyen et ses frères et sœurs ont fait des études à l'université.

Une fois diplômée de l'Université de Western Ontario, M^me^ Nguyen a travaillé dans divers laboratoires de recherche en milieu hospitalier, où elle a étudié la sclérose en plaques. En 1999, elle est entrée au service du Centre de recherches du Sud sur la phytoprotection et les aliments afin de se consacrer à l'étude des plantes pour la première fois de sa vie.

M^me^ Nguyen dit beaucoup de bien de la vie qu'elle mène actuellement au Canada, pays où elle a retrouvé sa liberté et eu l'occasion de faire des études. « Tout le monde peut tirer parti de cette occasion, dit-elle. Il est possible ici de réaliser ses ambitions, même si elles sont élevées ». M^me^ Nguyen continue effectivement de se réaliser. L'an dernier, elle s'est rendue au Vietnam pour la première fois en 28 ans afin d'offrir bénévolement ses services à un organisme d'aide médicale pour soulager les malades.

***

Chercheur scientifique au Centre de recherches sur les aliments de Guelph depuis 2008, Dan Ramdath, Ph.D., a grandi à Trinidad dans des conditions modestes au sein d'une famille de huit enfants. Il souhaite aujourd'hui rendre à son pays d'adoption et à son pays natal ce qu'il a reçu.

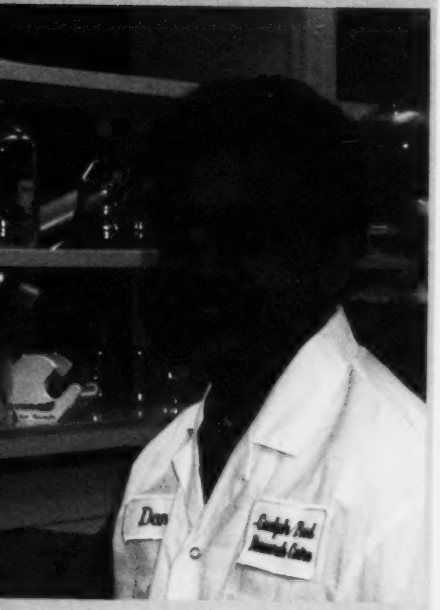
« Bien que mon père ait gagné sa vie comme camionneur, ma mère et lui étaient conscients des avantages que procure la scolarisation », affirme M. Ramdath. Lorsqu'un oncle établi à Montréal a proposé d'accueillir Dan – qui avait alors 16 ans – pour que ce dernier fréquente une école canadienne, ni lui ni sa famille n'ont hésité.

Quelques années plus tard, M. Ramdath a saisi l'occasion d'étudier à Toronto, en Jamaïque, en Angleterre et à Trinidad, où il est devenu professeur de biochimie et responsable des sciences précliniques à l'Université des Indes occidentales.

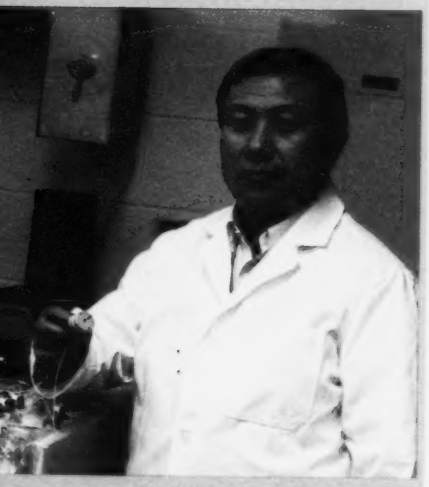
Au départ, M. Ramdath s'intéressait essentiellement à l'étude de la nutrition et à la prévention de la souffrance humaine. Mais c'est

AAFC No. 11211B
© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, 2010

Vi Nguyen,
technicienne de recherche, London.



Dan Ramdath, Ph. D.,
chercheur, Guelph.



Tiequan Zhang, Ph. D,
chercheur, Harrow.

en travaillant auprès d'enfants malades au sein de l'Unité de recherche tropicale sur le métabolisme en Jamaïque qu'il a découvert sa véritable passion : employer la recherche médicale pour résoudre les graves problèmes de nutrition qui affligent notre société. « L'un des aspects les plus satisfaisants à mes yeux est de voir un enfant souffrant de malnutrition se présenter aux services d'hospitalisation, être confié aux soins de l'équipe clinique puis, de deux à trois semaines plus tard, en sortir les yeux étincelants de joie et plein de vitalité. »

En 2008, M. Ramdath est revenu au Canada pour travailler au Centre de recherches sur les aliments de Guelph, où il s'est livré à l'étude du diabète et du rôle que jouent la nutrition, la génétique et l'environnement. Il se rend fréquemment à Trinidad pour y mener des travaux en collaboration, rehausser les soins apportés aux diabétiques, lesquels sont nombreux dans ce pays, et faire fonction de mentor auprès d'étudiants invités en provenance de Trinidad.

En guise de reconnaissance pour chacune des occasions éducatives et professionnelles dont il a pu bénéficier, M. Ramdath en est à vouloir rendre à autrui ce qu'il a reçu : « J'ai eu beaucoup de chance, et j'en suis reconnaissant aux nombreuses personnes ayant exercé une action favorable sur ma carrière. Mes antécédents influent sur la façon dont je traite autrui, et j'espère que mes stagiaires sauront me surpasser à ce chapitre. »

***

L'attrait que présente la possibilité de faire des études supérieures peut inciter les gens à quitter leur famille et à traverser les océans. C'est exactement ce qu'a fait Tiequan Zhang, Ph.D., chercheur au Centre de recherches sur les cultures abritées et industrielles de Harrow (Ontario), lorsqu'il a quitté sa femme et son jeune fils établis à Shanxi (une province de Chine) pour obtenir un doctorat en fertilité et chimie des sols à l'Université McGill (Montréal). S'il était bien au fait de la notoriété mondiale de l'Université McGill, il lui était néanmoins difficile de quitter sa famille.

Bien que M. Zhang ait étudié l'anglais en Chine, il lui était extrêmement ardu et aliénant de comprendre et de se faire comprendre. Les coutumes du Canada sont très différentes : si, en Chine, le fait de converser peu constitue habituellement une marque de respect, les gens au Canada sont invités à se prononcer et à s'exprimer le plus possible. « J'ai éprouvé de grandes difficultés durant les six premiers mois, affirme M. Zhang. Je vivais en quelque sorte un choc culturel. »

Mais le vent allait bientôt tourner pour le meilleur : près de deux ans après que M. Zhang fut établi au Canada, sa famille l'a rejoint. Il s'est mis à travailler à l'Université McGill à titre de coordonnateur du laboratoire d'analyse des sols avant qu'on lui décerne un doctorat. Quelque six mois plus tard, il recevait plusieurs offres d'emploi provenant des quatre coins de l'Amérique du Nord. En 1998, il a choisi d'entrer au service du Centre de recherches sur les cultures abritées et industrielles parce qu'il s'agit de l'un des centres de recherches de pointe au Canada.

Le risque qu'il a pris de tout quitter, y compris les personnes qu'il connaissait en Chine, semble avoir porté ses fruits. « Je jouis ici d'une qualité de vie supérieure, affirme M. Zhang. Le Canada est un pays de nature accommodante et où il fait bon vivre. De plus, la concurrence que se livrent les élèves pour être admis à l'université est moins intense au Canada qu'en Chine. Mes enfants pourront donc vivre leur enfance sans subir de pression ni compromettre leur possibilité de fréquenter l'université. »

Actuellement, M. Zhang se rend en Chine plusieurs fois par année pour y prononcer des allocutions dans les universités et les centres de recherches. Il s'investit également beaucoup dans la recherche en collaboration entre AAC et la Chine, ce qui ouvre des perspectives mondiales pour le Canada et procure des avantages aux deux pays.

À maintes occasions, M. Zhang a formé des professionnels en Chine et au Sri Lanka. « Puisque je suis au fait de la culture et de la langue chinoises, je n'ai pas besoin de faire traduire mes propos ni de recourir à de longues explications. De plus, je connais très bien le Canada sur les plans culturel et linguistique. Je peux donc servir d'intermédiaire et assurer la bonne communication de part et d'autre. »

***

Il existe une corrélation très étroite – sinon parfaite – entre la diversité au Canada dans son ensemble, au sein de la fonction publique fédérale, et en particulier à AAC. Cependant, la diversité ne consiste pas qu'en des pourcentages : elle fait intervenir le respect et l'intégration. En 2008, le Sondage auprès des fonctionnaires fédéraux faisait ressortir la nécessité de se pencher sur six grands domaines, dont la diversité. Pour donner suite à ce sondage, le sous-ministre John Knubley a désigné la sous-ministre adjointe Donna Mitchell en tant que championne pour en arriver à un milieu de travail axé sur la diversité, l'intégration et le respect.

D'après M^me^ Mitchell, « le fait de recourir à tous les talents de nos employés procure des avantages réels et tangibles. Il nous faut prendre conscience des différents talents que la diversité nous apporte. Nous devons également inviter les gens à nous révéler ces talents. »

Jeff Lang, agent principal des marchés et du commerce au Bureau régional de la C.-B. d'AAC, dégustant de l'eau fraîche embouteillée du Canada lors de l'exposition du 5 octobre 2009 à l'intention des services de restauration.

Des moments en or pour les produits alimentaires canadiens

Iris Luong, Direction générale des services à l'industrie et aux marchés, Burnaby

Qualité, variété et salubrité, est-ce que ce sont les premiers mots qui vous viennent à l'idée quand vous pensez aux produits alimentaires canadiens? Ou pensez-vous plutôt saveur, santé et imagination?

Dans les mois qui ont précédé les Jeux olympiques et paralympiques d'hiver de Vancouver, le Bureau régional de la C.-B. a montré au monde les nombreuses qualités des produits alimentaires du Canada, y compris toutes les caractéristiques mentionnées ci-dessus.

Les Jeux ont offert des occasions en or de mousser les ventes et de rehausser la visibilité des produits canadiens. En ce qui concerne les ventes, « c'est évident que la consommation augmente pendant les Jeux, d'expliquer Jeff Lang, agent principal des marchés et du commerce au Bureau régional de la C.-B. d'AAC. Pour ce qui est de la visibilité, la couverture médiatique à l'échelle mondiale se trouve décuplée. Des journalistes du Canada et de l'étranger viennent couvrir les Jeux, mais ils s'intéressent aussi au style de vie. »

« Quand on voyage, les anecdotes qu'on rapporte sont généralement liées à la nourriture, ajoute-t-il. Avec des milliers d'athlètes, d'officiels, d'entraîneurs et de spectateurs de partout dans le monde qui allaient converger vers Vancouver et Whistler, il ne fallait pas rater l'occasion d'offrir des repas mémorables qui allaient faire l'objet de récits mémorables. Aux deux seuls villages olympiques de Whistler, plus de 10 000 repas ont été servis chaque jour! »

C'est ainsi que M. Lang a pris la tête de l'organisation de deux grandes expositions de l'industrie de la restauration, en plus de collaborer avec l'équipe Image de marque Canada et avec la Direction générale des communications et des consultations pour organiser un déjeuner à l'intention des médias et ainsi aider les entreprises alimentaires canadiennes à accroître leurs ventes et à acquérir de la visibilité pendant les Jeux. L'objectif était de donner à l'industrie locale de la restauration une tribune pour rencontrer des producteurs canadiens, goûter d'excellents produits alimentaires et en apprendre plus au sujet des capacités des producteurs locaux ainsi que de la variété et de la disponibilité de leurs produits.

Les préparatifs

Près d'un an avant les Olympiques, soit le 30 mars 2009, une première exposition de produits alimentaires axée sur les débouchés possibles de 2010 a été organisé dans un grand hôtel du centre-ville de Vancouver. M. Lang a été étonné du soutien de l'industrie. « Nous avons eu 105 exposants! Nous ne nous attendions pas à une telle participation pour notre première exposition. Ce fut un franc succès, qui a confirmé que l'industrie souhaitait exploiter les possibilités qui allaient être offertes au moment des Jeux. »

Devant ce succès, une deuxième exposition s'est tenue le 5 octobre 2009 pour donner aux fournisseurs canadiens l'occasion d'établir d'autres contacts avec l'industrie de la restauration. Au total, 85 exposants et plus de 100 professionnels des services de restauration y ont participé.

Le 11 février 2010, la veille de la Cérémonie d'ouverture, un troisième événement, Savourez le Canada, se tenait dans un grand hôtel de Vancouver. Il s'agissait d'un déjeuner spécial dont l'initiative revient à l'équipe Image de marque Canada et qui a été organisé pour promouvoir les plus importantes exportations alimentaires du Canada auprès des médias internationaux dont les reportages rejoignent nos principaux marchés d'exportation. Les participants n'ont pas tari d'éloges sur la saveur et la diversité des produits alimentaires canadiens. Des reportages ont été diffusés par CNN, NHK (chaîne de télévision japonaise) et par de nombreux autres médias.

Des résultats gratifiants

Beaucoup d'entreprises ont profité de la détermination d'AAC à rehausser la compétitivité de nos exportateurs de produits agroalimentaires. Certaines entreprises attribuent au Ministère le succès qu'elles ont connu en 2010 et sont convaincues que l'augmentation des volumes de vente et l'exposition internationale ne peuvent que donner un coup de fouet à leurs exportations.

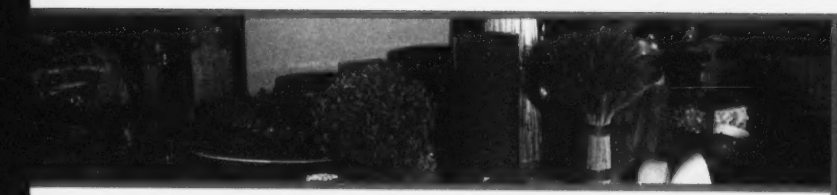
En exploitant la belle occasion que représentaient les Jeux olympiques, AAC a pris la tête de file lorsqu'il s'agissait de promouvoir la qualité, la variété, la salubrité des produits alimentaires novateurs et respectueux de l'environnement qui font la réputation du Canada. Quand on lui demande ce qu'il pense de résultats si positifs, M. Lang répond : « C'est gratifiant! Notre objectif était d'aider l'industrie. Chaque fois qu'un mot de remerciement nous est adressé ou que l'histoire d'une réussite fait les manchettes, nous savons qu'AAC a fait du bon travail et nous en sommes fiers. » ■

Quelques succès qui découlent de ces événements ont fait autant sensation que les délicieux produits canadiens :

Plus de 11 000 sachets-collation ont été achetés chez une entreprise pour être distribués aux médias pendant les Jeux olympiques.

Une autre entreprise s'est vu confier la tâche de distribuer près de 3 000 barres céréalières dans les centres officiels de radiodiffusion de Vancouver et de Whistler.

Pendant les Jeux olympiques, les mélanges montagnards d'une entreprise de la Colombie-Britannique ont été distribués dans les autocars à destination de Whistler, dans les suites de réception et dans des hôtels de la région.



Le ministre Ritz (dernière rangée, au centre) se met de la partie en vantant les délicieux produits cultivés par les exploitants agricoles canadiens; il est en compagnie de cinq chefs canadiens exceptionnels et de Anita Stewart, gastronome (dernière rangée).

Le monde savoure d'excellents mets canadiens aux Jeux olympiques d'hiver de 2010

Erin Scullion, Direction générale des services à l'industrie et aux marchés, Ottawa

Pendant que les Canadiens encourageaient nos athlètes olympiques à Vancouver en février dernier, les produits agricoles et alimentaires canadiens récoltaient eux aussi des honneurs à la suite d'un événement organisé par Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC). Le déjeuner Savourez le Canada à l'intention des médias internationaux, offert par le ministre Gerry Ritz, a eu lieu le 11 février, un jour avant l'ouverture officielle des Jeux olympiques.

La promotion

« C'était une excellente occasion d'attirer l'attention des médias internationaux de certains de nos principaux marchés d'exportation », a mentionné Janice Vansickle, directrice exécutive de la Division de la marque Canada, Direction générale des services à l'industrie et aux marchés. L'événement a eu lieu dans un hôtel situé en face du Centre principal des médias; on y a accueilli cinq des plus grands chefs du pays. Ces derniers ont concocté des plats qui ont mis en valeur la diversité et la qualité supérieure que le secteur de l'agroalimentaire canadien peut offrir à la population mondiale.

Anita Stewart, auteure du livre de recettes *Anita Stewart's Canada*, a animé le déjeuner et présenté des faits intéressants à propos de l'innovation canadienne et de l'origine des mets propres aux régions.

« Depuis le début de ma carrière d'écrivaine, je suis une fervente partisane de l'agriculture canadienne et des agriculteurs qui nous nourrissent si bien, a déclaré Anita aux invités. Les hommes et les femmes qui moissonnent nos champs et sillonnent nos océans ne produisent pas des denrées, mais plutôt des ingrédients grâce auxquels des chefs comme Michael Smith de l'Île-du-Prince-Édouard, Remi Cousyn de la Saskatchewan, Alain Pignard du Québec, Donna Dooher de l'Ontario et Daryle Nagata de Vancouver peuvent créer cette culture alimentaire si exceptionnelle qui est la nôtre. »

La couverture mondiale

Les nouvelles concernant l'événement Savourez le Canada, ses chefs, ses recettes et ses aliments, ont été publiées dans les journaux, les blogues et les sites Web partout dans le monde autant avant, pendant, qu'après le déjeuner.

Par exemple, le *Times of India* a mentionné le rapport de la chroniqueuse Jane Taber (*Globe and Mail*) sur les panopéas du Pacifique et les chèvrefeuilles velus du Canada. « Une grosse palourde fouisseuse charnue à la texture croquante et une nouvelle baie aux propriétés antioxydantes, créée à l'Université de la Saskatchewan mais cultivée à l'Île-du-Prince-Édouard, se retrouvaient aujourd'hui sur un podium olympique », avait écrit Mme Taber.

Les reporters du *Newsweek* et du *iReport* de CNN ont également couvert l'événement. Percy Lipinski, un ancien diplomate qui effectue des reportages pour *iReport*, a été laissé sans voix par le pain doré en croûte d'avoine et les saucisses braisées au cidre de Michael Smith, auteur primé et animateur de shows culinaires télévisés de renommée internationale. « Oh la la, quel délice! Je suis si chanceux! », s'est exclamé M. Lipinski entre deux bouchées.

Non seulement le ministre Ritz a répondu aux questions des reporters japonais, chinois et américains sur AAC et le secteur canadien de l'agriculture et de l'agroalimentaire, mais il a également aidé à servir le repas.

« Nous voulions susciter l'intérêt des médias pour les aliments canadiens, a déclaré M^me^ Vansickle. Nous exportons beaucoup; toutefois, les gens nous perçoivent comme étant un pays froid et pas forcément une nation qui produit des aliments savoureux ou des vins exquis. »

L'équipe de la marque Canada a aussi créé une vidéo promotionnelle sur le secteur de l'alimentation et de l'agriculture au Canada, qui a été présentée à la Maison olympique du Canada de Whistler tout au long des Jeux olympiques. Cette vidéo est maintenant distribuée aux délégués canadiens de promotion commerciale agricole dans le monde entier.

De plus, les promotions de la marque Canada et les travaux en cours réalisés par la Direction générale des services à l'industrie et aux marchés donneront corps à l'événement Savourez le Canada afin de poursuivre l'ouverture des marchés au secteur canadien de l'alimentation et de l'agriculture.

Pour en apprendre davantage sur l'événement Savourez le Canada, consultez http://www.eatcanadian.ca/sav-fra.htm. ■

Nous étions là!

DES EMPLOYÉS D'AAC PARMI LES BÉNÉVOLES AUX JEUX OLYMPIQUES D'HIVER DE VANCOUVER

Robert Montgomery, Direction générale des communications et des consultations, Ottawa

Six employés d'AAC comptaient parmi les milliers de personnes bénévoles qui ont contribué à ce que les Jeux olympiques d'hiver de 2010 de Vancouver figurent au rang des événements les plus extraordinaires de l'histoire canadienne. Voici quelques extraits de leurs témoignages.

Hali Gernon de retour au travail.

Hali Gernon, coordonnatrice de l'accueil des invités

Poste à AAC : conseillère principale en communications, Ottawa

« J'étais présente lors de trois Jeux olympiques, soit à Athènes, à Turin et maintenant à Vancouver.

« Pour les deux premiers Jeux, j'étais en affectation pour le gouvernement, mais cette fois-ci j'étais en congé et j'ai travaillé pour le réseau CTV. Cette dernière expérience a été tout à fait différente. »

Les premières images des Jeux qui lui viennent à l'esprit : Jon Montgomery, le premier Canadien à remporter une médaille d'or en skeleton. « J'étais impressionnée d'être à ses côtés dans les rues de Whistler en direction du studio. Je l'accompagnais à son entrevue. Je travaillais avec un partenaire. Nous communiquions avec les athlètes, leurs entraîneurs, leur famille ou les médias et nous étions à leurs trousses pour les amener au studio, de déclarer M^me^ Gernon. Les athlètes étaient vraiment heureux d'y participer, et cette expérience a donc été très positive. »

« Aux Jeux, on peut voir ce qui se passe réellement derrière la caméra. Il y a un tel dispositif de sécurité après la tenue d'un événement qu'après avoir remporté une médaille les athlètes se réfugient dans leur bulle. Jon Montgomery a reçu un bouquet de fleurs, et ensuite on l'a amené subir un test antidopage. On comptait une file de caravanes ressemblant à des wagons couverts d'un train qui s'alignent à l'abri du public. Il faisait noir, l'atmosphère était lugubre et il n'y avait pas un chat, sauf lui, son entraîneur, son soigneur, un membre des médias, un chauffeur et moi… juste là à attendre.

« Puis, nous sommes montés dans la télécabine vers Whistler, et lorsque M. Montgomery en est descendu, les gens l'acclamaient. Voir la réaction des gens était incroyable.

« Nous marchions en compagnie des gens qui le félicitaient, puis une femme est sortie d'un restaurant avec son pichet de bière à la main. Je l'ai vue venir. Elle s'est frayé un chemin pour lui remettre son pichet, eh bien, voilà une des images que j'ai des Jeux. Il s'agit d'un de ces moments qui restera gravé dans ma mémoire.

« J'ai été exténuée pendant les deux semaines de la durée des Jeux. J'avais beaucoup à apprendre. Je n'avais jamais travaillé dans le milieu de la télévision et je ne connaissais aucun de mes collègues. Il faut faire ses preuves, se dépasser et s'assurer de gagner la confiance des gens en plus d'être au fait de ce qui se passe, et lorsqu'on « n'est pas dans le coup », il est difficile de savoir si on fait la bonne chose. On investit beaucoup de son temps et, après avoir gagné la confiance qui s'impose, on vous appelle et on travaille encore davantage. Et c'est ce que l'on veut! »

Scott Maynard : un billet comme celui-là ne s'achète pas

Poste à AAC : ingénieur régional aux Services de l'environnement et du génie, Surrey, C.-B.

M. Maynard déclare : « J'ai toujours été un fervent admirateur des Olympiques. J'étais à Montréal en 1976 et j'ai visité les lieux avant les Jeux. C'était vraiment emballant, et depuis ce moment-là, j'ai toujours regardé les Jeux olympiques. Je me suis dit que s'il existait une petite chance d'être là, j'y serais.

« Vancouver 2010 en a valu davantage la peine que ce que j'avais imaginé. Il y a eu de bons moments avec les autres bénévoles. Nous étions nombreux à être là pour seulement vivre cet événement. C'était excitant de pouvoir rencontrer et accueillir des gens dans les autobus et de s'adresser à des gens d'ailleurs.

« Lorsque j'ai présenté ma demande de bénévolat, j'ai mentionné mes trois disciplines préférées : le hockey – qui intéressait tout le monde – le curling et le ski. Les organisateurs m'offraient un poste à

Scott Maynard à Cypress Mountain.

titre d'hôte des événements à Cypress Mountain. Je skie beaucoup, et ils ont estimé que le poste correspondrait bien à mes intérêts.

« Je n'étais pas certain de ce qu'on entendait par « hôte d'événements », mais nous avons reçu une formation sur place tout juste avant le début des activités. Nous travaillions en équipe. La plupart d'entre nous devions faire 12 quarts, normalement deux par jour. À un certain moment, j'ai été sur appel durant sept quarts de suite. Je vis à Surrey, je devais donc me rendre à Capilano College au nord de Vancouver pour prendre une navette vers Cypress, souvent aussi tôt qu'à 5 h du matin. Il n'était pas rare que je sois sur pied à 3 h 30.

« À Cypress, on est au cœur de l'action. On ne peut pas acheter de billet à la dernière minute, en particulier pour le ski, le surf des neiges et les bosses. Nous faisions la rotation entre les pistes, les estrades et la zone des médias en passant par la lecture optique des billets, la surveillance, le contrôle du débit à l'aide des magnétomètres de sécurité et l'affectation aux points d'accréditation.

« J'étais dans les estrades le premier jour où Jennifer Heil (épreuve de ski de bosses) a remporté la médaille d'argent. Le premier ministre Harper était présent. Et puis le lendemain, Alexandre Bilodeau (également à l'épreuve des bosses) a raflé la première médaille d'or du Canada. J'assurais la lecture optique des billets à ce moment-là et puis j'ai entendu les clameurs de la foule. J'ai vu Ashley McIvor gagner l'or en ski cross. Et puis lors de l'avant-dernière journée des compétitions, Jasey Jay Anderson, le producteur de bleuets, a raflé l'or au slalom géant parallèle de surf des neiges chez les hommes grâce à un étonnant retour dans de mauvaises conditions.

« Les journées passent et forment un tout. L'expérience que l'on peut acquérir est tout simplement incroyable. J'espère – et je me croise les doigts – me rendre à Londres en 2012, mais il y a 200 000 postulants pour combler 70 000 postes. Peut-être que mon expérience à Cypress me sera utile. »

Charles Buchanan, chauffeur

Poste à AAC : conseiller en rémunération, Burnaby, C.-B.

Charles Buchanan participe régulièrement à des activités bénévoles dans des organismes locaux, et les Jeux olympiques lui ont permis de profiter d'une occasion unique. Pendant la durée des Jeux, il travaillait à AAC jusqu'à 14 h 30 tous les jours et prenait les heures restantes sous forme de vacances. « C'était plutôt éreintant, mais cela en a valu la peine. »

M. Buchanan a choisi d'être chauffeur : « C'est simple et cela ne nécessite pas beaucoup de réflexion. Je m'occupais des déplacements des dirigeants du Comité international olympique et des membres de l'Agence mondiale antidopage. Je me suis rendu à plusieurs endroits, y compris à Whistler. C'était vraiment spécial d'être dans des endroits de haute sécurité comme à la piste de luge et, puisque les gens que je conduisais devaient travailler à divers événements, il me restait beaucoup de temps comme spectateur.

« L'emballement des Canadiens est ce dont je me souviens le plus. Qui aurait cru que les gens feraient la file pendant six heures pour voir des médailles à l'occasion de l'exposition de la Monnaie royale canadienne, ou qu'ils attendraient en ligne pendant des heures uniquement pour acheter des gants. Cela s'est poursuivi jour après jour. Je ne crois pas non plus que l'on pouvait prévoir que 20 000 personnes voudraient voir la flamme olympique – à chaque jour des Jeux.

« J'estime que Vancouver a fixé la barre très haute et qu'il sera très difficile de susciter un même délire pour les prochains Jeux. Les membres du Comité international olympique ont tenu le même discours. Les gens encourageaient tous les athlètes, peu importe leur pays d'origine. Selon moi, c'est quelque chose d'unique. L'ardeur des bénévoles est également digne de mention. Cela vous rend heureux et vous stimule l'esprit!

« Nous pensons renouveler notre expérience de bénévolat aux Jeux olympiques de 2012 à Londres. J'aurai pris ma retraire à ce moment-là, et mon épouse et moi pourrons loger chez des membres de notre famille qui habitent pas très loin de Londres. »

Donna Beilhartz : costumière

Poste à AAC : conseillère en rémunération, Burnaby, C.-B.

Lorsqu'un appel a été lancé aux bénévoles, Donna Beilhartz, une conseillère en rémunération qui travaille quatre jours par semaine à Burnaby, a rapidement répondu à l'appel. « J'ai toujours voulu être une athlète, dit-elle, mais ma coordination est grandement déficiente. » Elle n'a donc travaillé ni avec les athlètes ni à l'extérieur, mais à l'intérieur afin de préparer les deux grands spectacles des Jeux, soit les cérémonies d'ouverture et de clôture.

Mme Beilhartz espérait se trouver sur les pistes au cours des épreuves de ski de fond, mais on lui a plutôt demandé si elle savait coudre. Sa réponse positive lui a valu de travailler à la confection de costumes, d'ajustement et de préparation des costumes pour des centaines d'artistes. En raison de l'ampleur et de la complexité des préparatifs, Mme Beilhartz a débuté son travail de bénévole trois mois avant les Olympiques.

« Ils s'attendaient à ce que nous fournissions 100 heures de travail et, au début, je croyais qu'il s'agirait d'un travail ennuyant et mondain, alors j'ai décidé de prendre les choses un jour à la fois. J'ai finalement travaillé 107 heures, et aujourd'hui je recommencerais sans hésiter.

« Nous étions vraiment derrière la scène. L'amusant c'est que nous étions toutes des femmes dans la cinquantaine. Nous avions des aptitudes que la plupart des jeunes d'aujourd'hui n'ont pas. Nous faisions tout : déplacer les colis, prendre les mensurations des artistes et effectuer les ajustements nécessaires et les retouches – sauf pour les célébrités – embellir les costumes de brillants et de rembourrage, afin que tout soit fin prêt le moment venu. J'ai même acquis quelques nouvelles aptitudes en couture!

« Nous avons pu assister à quelques répétitions en plus de voir la générale avant les cérémonies d'ouverture, ce qui s'est avéré beaucoup plus divertissant que ce à quoi je m'attendais. Nous ne sommes pas allées aux cérémonies, mais il y avait des écrans de télévision dans l'enceinte où nous travaillions. Les effets spéciaux des cérémonies de clôture ont vraiment causé toute une surprise, même pour nous, car les secrets avaient été bien gardés. »

« Certains résidants de la région s'opposaient à la tenue des Jeux à Vancouver mais, dès le coup d'envoi, même les plus fervents opposants aux Olympiques se sont joints à l'ambiance festive. Tout le monde était heureux et chaleureux. La ville s'est transformée pendant deux semaines. Tout le monde était loquace et amical dans l'autobus… et partout en fait! Chacun était le meilleur ami de tout le monde! »

Donna Beilhartz et Charles Buchanan portent leurs blousons olympiques à l'extérieur de leurs bureaux à Burnaby, C.-B.

Christine Gaffney à son bureau porte un souvenir des Olympiques à son cou.

Christine Gaffney, affectée à la préparation des Jeux paralympiques

Poste à AAC : Conseillère en ressources humaines, Ottawa

Christine Gaffney a décidé à la fin de 2009 de réaliser un rêve de longue date et de prendre part aux Jeux olympiques d'hiver de 2010.

« J'ai d'abord essayé d'être bénévole pour les Jeux paralympiques, mais je m'y suis prise trop tard, précise M^me^ Gaffney. J'étais déçue, mais j'espérais encore pouvoir y arriver. Je suis allée aux Jeux en tant que spectatrice; je suis partie de Whistler, où ma cousine m'hébergeait, pour me rendre à Vancouver, et j'ai demandé à un ami qui travaillait pour les Jeux paralympiques si je pouvais donner un coup de main. Il m'a alors dit que leur travail consistait à rassembler les sacs des athlètes et qu'une aide supplémentaire serait la bienvenue. Je les ai donc aidés; nous avons été une vingtaine à préparer des sacs contenant des vêtements pour les cérémonies d'ouverture, de fermeture et de remise des médailles, ainsi que d'autres pièces d'équipement de sport, comme des gants olympiques. Malheureusement, ç'a été trop court : seulement une journée. »

En tant que spectatrice, M^me^ Gaffney a assisté à certains événements et a été en mesure d'apprécier l'esprit de camaraderie qui régnait ainsi que la vie qui animait les rues du village de Whistler. « J'étais là lorsque les Canadiennes ont remporté l'or et l'argent au bobsleigh à deux féminin – nos toutes premières médailles olympiques en bobsleigh féminin –, et j'ai assisté aux finales de bobsleigh à quatre masculin, lors desquelles les Canadiens ont remporté la médaille de bronze. J'ai aussi eu la chance d'assister à de nombreuses cérémonies de remise de médailles à Whistler. C'était merveilleux de chanter notre hymne national de concert avec de si nombreuses personnes et de pouvoir rencontrer tant de gens!

« J'ai aussi beaucoup aimé voir des gens venant de partout dans le monde se mettre à encourager le Canada. Lorsque les hockeyeurs canadiens ont commencé à accumuler les victoires, même les Russes se sont mis à afficher les couleurs du Canada, alors que la veille ils affichaient celles de leur pays.

« Quand on me demande ce que j'ai retiré de mon expérience aux Jeux olympiques, je réponds tout simplement que je suis plus fière que jamais d'être Canadienne. »

Cathy Gauthier : diffuseur pour le monde

Poste à AAC : gestionnaire des Services à la haute direction, Winnipeg

« Il s'agit d'une expérience vraiment extraordinaire! », de déclarer Cathy Gauthier, qui, depuis plus de dix ans, prend des périodes de congé à AAC pour travailler à contrat à titre d'analyste de curling en ondes. Pour ces Jeux, elle a travaillé pour un consortium de trois réseaux.

« J'ai reçu un appel l'année dernière et j'étais très emballée à l'idée de pouvoir y aller. J'ai pu jouer dans des championnats mondiaux de curling trois fois, mais je n'ai jamais eu la chance d'aller aux Olympiques ». Un an après les championnats mondiaux dans l'équipe de Jennifer Jones en 2005, elle a délaissé la compétition pour se consacrer à sa famille qui grandit. Maintenant, elle est entraîneuse de curling et enseigne dans un programme d'élite au Manitoba.

Le temps doux a été l'un des premiers éléments qui a influencé l'horaire de Cathy Gauthier à Vancouver. « Le deuxième jour des Jeux, le producteur m'a appelé à 6 h 30 pour me demander de venir commenter sans tarder la diffusion d'un match puisque l'on avait reporté l'épreuve de ski. Je m'attendais à travailler pendant les parties de deux tableaux par jour en commençant plus tard dans la journée. J'ai été en ondes huit heures sans arrêt. C'est épuisant, et il faut beaucoup de créativité car si une des équipes se fait dominer, il est difficile de susciter l'intérêt des téléspectateurs. Mais ce matin-là, on a ajouté le curling pour combler le temps d'antenne. Alors j'ai sauté dans un taxi. Je ne savais même pas à quelle piste de curling nous étions affectés ni quelles équipes s'affrontaient jusqu'à l'entrée en ondes. On n'avait fait aucune recherche, et il n'y avait pas de renseignements de référence. »

« Habituellement, le curling ressemble beaucoup au golf : les partisans restent silencieux au moment où un curleur s'exécute. Mais à Vancouver, on entendait du vacarme, les gens étaient bruyants. Le curling a suscité beaucoup d'intérêt sur la scène mondiale depuis ces Jeux, mais ici au Canada, il n'existe pas suffisamment d'instructeurs et de surfaces de jeu pour répondre à cet engouement.

« Malgré mon horaire de travail chargé, j'ai eu le temps de faire autre chose. J'étais comblée : grâce aux laissez-passer des diffuseurs, il y avait toujours des sièges dans les sections inférieures. J'ai eu la chance de voir les compétitions de patinage artistique et de patinage de vitesse sur longue piste et sur courte piste. Je suis également allée aux événements médiatiques et au centre russe où j'ai vu Alexander Ovechkin – mon fils joue au hockey, alors je me devais d'être là!

« Pour moi, le meilleur moment est probablement survenu au patinage de vitesse sur courte piste le soir où l'équipe de relais canadienne chez les hommes a raflé l'or de façon inattendue. C'est un sport enlevant, tellement emballant. J'ai adoré ce sport! C'était vraiment spécial puisque les médailles ont été remises sur place tout de suite après les courses. La plupart des médailles n'étaient pas remises où avaient lieu les compétitions.

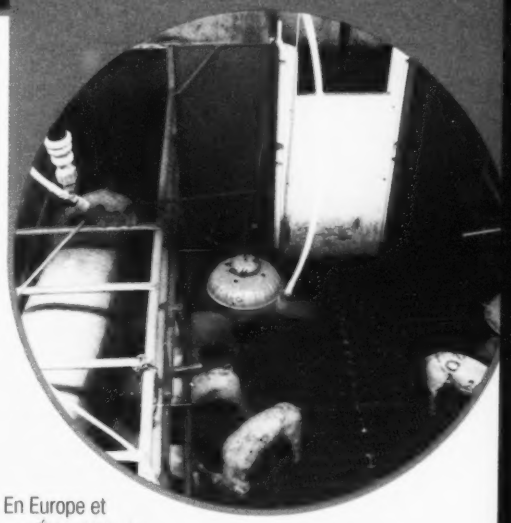
« Lors de la dernière journée, j'avais le choix de me rendre à la finale de hockey chez les hommes opposant le Canada aux États-Unis ou bien d'aller aux cérémonies de clôture, mais dans mon univers, le choix était bien simple : je suis allée au match de hockey. Je vais souvent à des concerts rock avec mes enfants, mais absolument rien de ce que j'ai entendu ne peut égaler ces clameurs de la foule.

« Que représentent les Jeux pour moi? La fierté. Tout simplement la fierté. J'étais contente de voir de nouveaux Canadiens qui pouvaient à peine prononcer un mot d'anglais être si chargés d'émotions pour le Canada. J'étais dépassée par la façon dont notre pays appuie nos athlètes et comment nos athlètes ne devraient pas avoir à se sentir comme s'ils n'avaient pas répondu aux attentes des gens. J'ai participé à trois championnats mondiaux de curling, dont l'un au Canada, et l'appui n'a rien de comparable. C'est du délire! Je n'ai jamais vu autant de fierté!

« Ces deux semaines ont été longues, mais je recommencerais sans hésiter. » ■

Cathy Gauthier dans la cabine de télédiffusion du curling, entourée de ses collègues commentateurs Bryan Mudryk (à gauche) et Russ Howard, médaillé d'or de curling aux Jeux olympiques d'hiver de Turin, en 2006.

Logement de maternité avec aire libre; matelas de caoutchouc à l'arrière de la cage pour la truie; zone commune entre deux portées pour les porcelets.



Le bien-être animal

UNE QUESTION D'ÉTHIQUE, D'ÉCONOMIE ET DE SAVEUR

Dominique Bastien, Direction générale des communications et des consultations, Québec, en collaboration avec Luigi Faucitano, Ph. D., Nicolas Devillers, Ph. D., Stephanie Torrey Ph. D.

Les agriculteurs canadiens savent depuis longtemps que la façon dont sont traités les animaux influe sur les résultats nets ainsi que la qualité des aliments qui proviennent de leurs terres, de leurs investissements et de leurs efforts. Cependant, ils ne disposent habituellement ni des ressources, ni du temps pour mener des études ou des expériences liées à l'élevage. De même, lorsqu'un animal quitte l'exploitation agricole, les modifications dans les soins prodigués aux animaux pendant le transport peuvent-ils changer le cours des choses? À l'exemple des agriculteurs, les transporteurs n'ont habituellement ni le savoir-faire, ni les ressources nécessaires pour faire de la recherche.

Mais alors, qui mène des recherches sur le bien-être des animaux de ferme? AAC. Depuis des années, les recherches menées par AAC ont contribué à enrichir les connaissances ayant trait au bien-être des animaux de ferme. Certaines études portent même à croire qu'une amélioration du bien-être animal pourrait se révéler rentable. AAC a déjà conçu plusieurs techniques novatrices quant au traitement des animaux de ferme, et d'autres techniques sont en cours d'élaboration.

La recherche sur les porcs constitue un exemple de l'apport des centres de recherche d'AAC aux progrès des connaissances et à l'élaboration des pratiques visant à rehausser le bien-être des animaux de ferme.

Déchargement de porcs d'un camion à l'abattoir.

Recherche sur les porcs

Les travaux sur le bien-être des porcs ne datent pas d'hier à AAC. Dans les années 1980, David Fraser, Ph.D., à Ottawa et Suzanne Robert, Ph.D., à Sherbrooke (Québec) ont étudié le comportement et le bien-être des porcs. En 1999, Luigi Faucitano est entré au service du Centre de recherches et de développement sur le bovin laitier et le porc de Sherbrooke, où l'ont joint en 2005 Nicolas Devillers et Stephanie Torrey.

À l'heure actuelle, les travaux sur le bien-être de porcs se poursuivent au Centre, pendant que les recherches continuent aux centres de recherche de Lethbridge et de Lacombe (tous deux en Alberta) ainsi qu'au Centre de recherches agroalimentaires du Pacifique, à Agassiz (en Colombie-Britannique).

Le Centre de recherches et de développement sur le bovin laitier et le porc de Sherbrooke est le seul au Canada qui gère un programme sur le bien-être des porcs, allant de la naissance à l'abattage. Ce programme a été conçu pour satisfaire aux besoins de l'industrie et prendre en compte les nouvelles préoccupations des consommateurs de même que l'attention croissante prêtée par la population relativement aux considérations éthiques des soins prodigués aux animaux de ferme.

Truies et porcelets

La qualité de vie des porcs a comme point de départ les conditions de vie des truies de reproduction et de leurs porcelets, champs d'étude de M. Devillers et de Mme Torrey.

En Europe et aux États-Unis, le recours aux cages de contention pour les truies en lactation est remis en question. Au Canada, on a également utilisé des stalles; M. Devillers étudie les caractéristiques des logements de remplacement en vue de rehausser le bien-être des truies en lactation. Il se penche sur les logements qui donnent aux truies en lactation davantage d'espace afin qu'elles puissent se mouvoir et exprimer leurs comportements naturels. En outre, les recherches menées par M. Devillers semblent indiquer que l'utilisation des logements de remplacement à la place des cages de contention pour les truies en lactation favorise l'expression du comportement maternel et rehausse le bien-être des truies comme celui des porcelets.

L'industrie porcine a tout à gagner si elle opte pour une amélioration du logement des truies, tant au cours de la gestation que de la lactation, parce qu'il en résultera des animaux en meilleure santé, c'est-à-dire des animaux présentant moins de problèmes locomoteurs ou liés aux comportements stéréotypés. De plus, les agriculteurs bénéficieront au bout du compte d'un avantage qu'ils apprécieront grandement : les honoraires à verser aux vétérinaires s'en trouveront réduits.

Grâce aux études qu'elle mène sur les porcelets, Mme Torrey contribue grandement à l'amélioration des conditions d'élevage du porc. Ses recherches portent sur le bien-être, la santé et la viabilité des petits porcelets. Plus de la moitié de ces recherches sont conduites à la ferme.

Une truie et son porcelet en pleine interaction.

suite de la page 9

À titre d'exemple, elle mène des expériences approfondies afin d'analyser les effets du sevrage précoce, les facteurs qui influent sur l'aptitude des porcelets à se nourrir suffisamment ainsi que les retombées des procédures douloureuses, comme la coupe de la queue ou la castration, sur le comportement des porcelets. Voilà autant d'aspects qui peuvent avoir une incidence considérable sur le développement et la croissance des porcelets.

Collaboration

Comment aurions-nous pu être au fait de ces connaissances sans le travail de nos chercheurs? La participation du secteur porcin, à partir de la ferme jusqu'à l'abattoir, laisse entrevoir une amélioration du bien-être des animaux, des conditions d'abattage et, en définitive, du produit final d'ici les prochaines années.

Afin d'aider l'industrie porcine, les chercheurs d'AAC ont contribué à faire comprendre les liens entre l'amélioration de la productivité et le rehaussement de la qualité du produit et du bien-être des animaux tout au long du cycle de vie des animaux. Forts de ces connaissances, les agriculteurs peuvent appliquer des procédés bien documentés afin d'améliorer la vie des animaux auxquels ils prodiguent des soins. De plus, les nouvelles compétences techniques qui résultent des études d'AAC relativement au transport et à l'étape du pré-abattage augmentent les possibilités de produire constamment une viande de qualité supérieure à l'intention des consommateurs.

En outre, serions-nous en train de réaliser qu'une amélioration des soins donnés aux animaux de ferme contribue à rehausser la qualité de vie des êtres humains? ■

Bétail en transit

Sheila Torgunrud, Intégration et diffusion scientifiques, Lethbridge

Quiconque sillonne en voiture le sud de l'Alberta a de fortes possibilités de voir à ses côtés un camion de transport contenant un troupeau de bovins. Leur souffle et le bout de leur museau sont perceptibles par les interstices de la remorque. Ce sont des bovins en transit.

Karen Schwartzkopf-Genswein, Ph.D., est chercheuse au Centre de recherches de Lethbridge. Ses travaux sont centrés sur le bien-être des animaux, notamment dans le secteur de l'élevage. Son équipe et elle ont récemment mené à terme, en Alberta, un sondage sur le transport du bétail. « Le transport constitue le volet le plus visible de l'élevage du bétail », affirme M^me^ Schwartzkopf-Genswein. Elle qui a grandi sur une ferme se souvient du transport du bétail : une fois le camion dans la cour, le bétail y était embarqué puis emporté. « Ce dont je me souviens, c'est qu'une fois le bétail à bord du camion, on ne se demandait pas ce qui allait arriver ensuite », ajoute-t-elle.

Cette façon de faire est sur le point de changer au Canada. En effet, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) souhaite actualiser ses règlements sur le transport du bétail, lesquels datent de 30 ans. En tant que membre de l'Organisation mondiale de la santé animale, le Canada est également tenu d'harmoniser sa réglementation. Au dire de M^me^ Schwartzkopf-Genswein : « Il nous fallait mener une analyse comparative afin d'obtenir des renseignements sur les pratiques de transport actuelles. À ce chapitre, nous ne disposions pas des données propres au contexte canadien. »

L'obtention de ces renseignements interpellait et intéressait également le secteur des bovins de boucherie, dont font partie l'Alberta Beef Producers, l'Alberta Livestock Industry Development Fund et l'Alberta Farm Animal Care Association. Ceux-ci – de même qu'AAC, au moyen de fonds de contrepartie – ont appuyé la tenue du sondage.

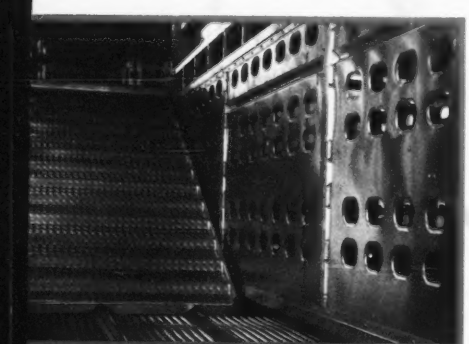
Il était essentiel d'amener le secteur du transport du bétail à prendre part à ce sondage. Dans un premier temps, M^me^ Schwartzkopf-Genswein a établi le contact avec les quelques exploitants qu'elle avait rencontrés pendant les années passées à la ferme familiale et au cours de ses recherches en collaboration. Étant donné que les entreprises de transport allaient être touchées par les changements présentés par l'ACIA, celles-ci souhaitaient également obtenir un aperçu des pratiques actuelles au sein de leur secteur. Comme le précise M^me^ Schwartzkopf-Genswein : « Nous savions que des changements allaient se produire, mais en quoi allaient-ils consister? Le sondage nous permettait de répondre à cette question. »

Poser les bonnes questions

Le sondage sur le transport du bétail a été élaboré de concert avec quelques camionneurs enthousiastes. « Nous avons collaboré avec eux pour faire en sorte que les bonnes questions soient posées, affirme M^me^ Schwartzkopf-Genswein. Afin de mettre les réponses à l'essai, nous avons distribué environ 100 questionnaires à deux entreprises de camionnage. Les premiers commentaires reçus ont révélé qu'il fallait modifier le questionnaire pour le scinder en deux types : l'un pour le transport sur de courtes distances, et l'autre pour le transport sur de longues distances. Cette façon de procéder allait faciliter la tâche des camionneurs qui devaient remplir le questionnaire et de l'équipe de recherche, chargée de recueillir les données. »

Après avoir obtenu l'appui des propriétaires d'entreprises de transport, M^me^ Schwartzkopf-Genswein a rencontré les camionneurs. Au total, 14 entreprises de transport en Alberta ont pris part au sondage. M^me^ Schwartzkopf-Genswein a donné des exposés aux bureaux des entreprises de camionnage, dans les centres communautaires et aux points de vente aux enchères du bétail.

« Au début de mes exposés, je me présentais en disant "Bonjour! Je suis au service du gouvernement et je tiens vraiment à vous aider" ». Elle voyait qu'au départ certaines personnes dans l'auditoire étaient sceptiques devant sa démarche, mais que ces dernières devenaient davantage réceptives à mesure que l'exposé progressait. Mme Schwartzkopf-Genswein a attiré leur attention sur la justification du sondage et l'incidence de leurs commentaires sur le secteur. Il était crucial que les camionneurs participent au sondage, car plus l'échantillon de camionneurs allait être considérable, plus les renseignements recueillis seraient exacts. La collecte des données s'est amorcée en avril 2007 pour prendre fin en décembre 2008. Sur plus de 15 000 questionnaires distribués, 5 900 ayant trait au transport sur de longues distances et 3 559 ayant trait au transport sur de courtes distances ont été récupérés. Le taux de réponse s'est élevé à plus de 63 p. 100, ce qui constitue un exploit.



Une bétaillère – à l'intérieur et (ci-dessus) en attente de monter à bord.

Presque en terrain connu

Bien que Mme Schwartzkopf-Genswein ne sache pas au juste à quel accueil s'attendre de la part des camionneurs, elle a été agréablement surprise par leur accueil chaleureux. Elle attribue cet état de choses à ses antécédents familiaux dans le secteur de l'élevage et au fait que de nombreux camionneurs connaissaient sa famille, certains d'entre eux ayant même déjà assuré le transport de bovins vers leur ferme.

« Certes, la ferme où j'ai grandi comportait un parc d'engraissement, mais je leur ai avoué que je savais bien peu de choses sur le secteur du transport du bétail, dit-elle. D'après moi, mes antécédents m'ont donné de la crédibilité », précise-t-elle. À la suite de ces exposés, de nombreux camionneurs souhaitaient s'entretenir avec elle. « Ils tenaient beaucoup à me raconter leurs histoires, moi qui venais à peine de faire leur connaissance. » Cet appui a eu pour effet de stimuler Mme Schwartzkopf-Genswein : elle a alors senti que les camionneurs et les intervenants du secteur des bovins de boucherie souhaitaient de toute évidence participer au sondage et en connaître les résultats.

Pendant que les acteurs du secteur du transport avaient hâte d'en savoir plus sur leurs propres pratiques, Mme Schwartzkopf-Genswein en a appris sur les particularités de ce secteur. « En ce qui concerne le transport du bétail, mon apprentissage a été long », avoue-t-elle. Le fait de se familiariser avec la structure des remorques, les compartiments, la densité de chargement, les restrictions de poids par essieu, les heures de transport, les itinéraires, les aliments pour animaux, l'eau et les intervalles de repos lui ont permis de comprendre les complications et enjeux auxquels le secteur est confronté.

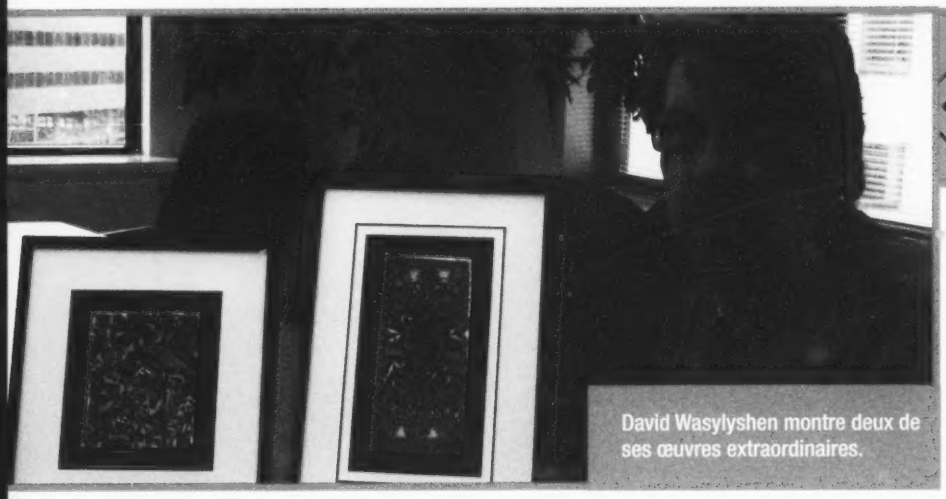
Des résultats et d'autres questions

Le rapport du sondage en version définitive a été transmis aux parraineurs de même qu'aux entreprises de camionnage participantes. Mme Schwartzkopf-Genswein et son équipe de recherche ont témoigné de leur appréciation aux camionneurs participants et à leurs conjointes au cours d'un atelier spécial organisé au Centre de recherches de Lethbridge.

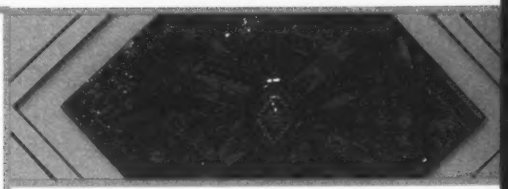
Mme Karen Schwartzkopf-Genswein, Ph.D., dans un camion à bétail.

Bien que le sondage ait été exhaustif, certaines questions sur le transport du bétail sont demeurées sans réponse. L'objectif de ce premier sondage consistait à documenter les pratiques sectorielles actuelles et à cerner les domaines où il faut approfondir les recherches.

Le premier sondage a suscité un intérêt tel qu'un second sondage aura lieu : celui-ci englobera le transport des bovins de l'Alberta vers l'Est (le Manitoba, l'Ontario et le Québec) et comportera des rencontres avec des camionneurs de même que le suivi des itinéraires de camionnage liés au bétail. Il y a fort à parier que Mme Schwartzkopf-Genswein se dirige vers la tenue d'un autre sondage! ■



David Wasylyshen montre deux de ses œuvres extraordinaires.



Pondre une œuvre d'art inusitée

David Elias, Direction générale des communications et des consultations, Winnipeg

Les œufs et l'art font un curieux ménage. Si certains passionnés d'art jugent que l'œuf sous sa forme naturelle présente une forme parfaite, d'autres préfèrent l'enjoliver avec fantaisie.

David Wasylyshen, artiste visuel de Winnipeg, sort des sentiers battus. Il prend des œufs de Pâques ukrainiens traditionnels, les démonte méticuleusement puis assemble le tout en une mosaïque tridimensionnelle aux couleurs éclatantes. Ses œuvres ont attiré l'attention du monde entier.

Au dire de M. Wasylyshen, qui est également directeur adjoint d'Institutions mondiales à AAC, « les manifestations d'intérêt ont été extraordinaires, non seulement à Winnipeg ou dans l'ensemble du Canada, mais aux États-Unis, au Japon, à Hong Kong et en Europe. Il s'agit d'une forme d'art unique et, à ma connaissance, je suis le seul qui s'y adonne. »

Les œufs de Pâques ukrainiens – également appelés *pysanky* – résultent d'une tradition antique, laquelle veut qu'on décore de véritables œufs à l'aide de cire d'abeille fondue et de diverses teintures. On trouve dans de nombreux ménages ukrainiens des collections de *pysanky* soigneusement ornés, mais les œuvres de M. Wasylyshen constituent une innovation.

M. Wasylyshen, dont l'éducation a baigné dans le riche patrimoine ukrainien présent au Manitoba, est en rapport avec un réseau de *babas* – nom donné aux Ukrainiennes aînées – qui créent avec soin des motifs traditionnels dans la cuisine de leurs maisons de campagne. Il achète leurs œuvres à la douzaine puis donne à celles-ci, dans son atelier, une forme à faire piailler tout le poulailler.

Au fil des ans, M. Wasylyshen a peaufiné une méthode lui permettant de ramollir la coquille des œufs afin de les démonter, de les disposer et de les fixer sur une surface plane avant de les enduire d'une résine transparente semblable à une finition laquée. Pour couper les coquilles d'œufs, M. Wasylyshen se sert d'une scie à grande vitesse comportant une lame diamantée. Ses techniques de travail sont un secret bien gardé : il a su, par tâtonnements, améliorer le processus que son père (décédé depuis) s'était mis à développer il y a plus de deux décennies. Avant qu'il ne rende l'âme en 1994, le père de M. Wasylyshen avait créé quatre mosaïques, dont une se trouve au Musée canadien des civilisations, à Gatineau au Québec.

Certains estiment que ces œuvres prêtent à controverse. « D'abord, lorsque les gens voient mes œuvres pour la première fois, ils les jugent irréelles ou invraisemblables, affirme M. Wasylyshen. Ensuite, on m'accuse souvent d'utiliser des œufs en bois, et enfin, bien des gens n'arrivent pas à croire que je peux, avec mes grosses mains, exécuter un travail d'une telle complexité. Ces commentaires-là, je les ai entendus si souvent que cela en devient lassant », glousse-t-il, tout en montrant une paire de grosses « mitaines » qui font honneur à son patrimoine agricole bien enraciné.

Pour M. Wasylyshen, l'appel des arts s'est fait sentir au début des années 1990 lorsqu'il s'est mis à concevoir des vitraux, mais l'influence de son père et les demandes continues des acheteurs d'art l'ont amené à se consacrer aux mosaïques d'œufs tridimensionnelles. M. Wasylyshen travaille en étroite collaboration avec ses amies coiffées d'un fanchon, à qui il demande certains motifs ou agencements de couleurs : les tiges de blé et les prairies herbeuses sont souvent présentées dans ses œuvres.

« La plupart des gens applaudissent mon travail, affirme-t-il. Ils sont émerveillés de voir que je perpétue une tradition exceptionnelle de façon inédite. J'ai l'impression de redonner vie à un art ancien ». M. Wasylyshen nous a raconté avoir reçu d'un client 60 œufs de Pâques, dont certains avaient un demi-siècle. Le client souhaitait que ces œufs soient des objets de famille précieux, mais aucune de ses filles n'en voulait. M. Wasylyshen a créé à partir des œufs en question deux mosaïques tridimensionnelles, soit une pour chacune des filles. À l'heure actuelle, elles – de même que leurs tantes, oncles et cousins – lui réclament d'autres œuvres.

« La conception de mes mosaïques constitue un passe-temps et je ne peux en faire qu'un certain nombre par année, précise-t-il. Je ne le fais pas pour l'argent, mais parce que j'aime ça. D'ailleurs, si l'on tient compte du temps qu'il faut consacrer à la réalisation d'une mosaïque, il faut vraiment aimer ça ». Selon la dimension de la mosaïque, sa création nécessitera de 10 à 30 heures. Son prix – d'au moins 200 $ – sera établi en fonction des attributs et de la complexité des œufs de Pâques servant à sa création.

Les œuvres de Dave Wasylyshen, qui participe à des salons d'art, sont recherchées dans le cadre de certains des plus importants festivals culturels du Manitoba – tels que Folklorama et le festival ukrainien de Dauphin – ainsi que d'autres activités et festivals ukrainiens aux États-Unis. ■

La plupart des gens applaudissent mon travail. Ils sont émerveillés de voir que je perpétue une tradition exceptionnelle de façon inédite. J'ai l'impression de redonner vie à un art ancien.
– David Wasylyshen

Mmes Emily Barnewell, à gauche, et Nora Foroud

Une initiative locale

Sheila Torgunrud, Intégration et diffusion scientifiques, Lethbridge

L'idée a germé l'hiver dernier à Lethbridge (Alberta) pendant une partie de curling dans la ligue d'AAC. Entre lancer de pierres et balayage, Emily Barnewell et Nora Foroud parlaient du Centre de recherches de Lethbridge (CRL) et se sont demandé pourquoi de nombreux collègues étudiants leurs étaient inconnus.Leurs conversations les a amenées à fonder le Club de discussion.

Les initiatrices

Emily Barnewall est étudiante à la maîtrise au département de biologie de l'Université de Lethbridge. Ses travaux de recherche sont cosupervisés par Rose De Clerck-Floate, Ph.D., du CRL et Cam Goater, Ph.D., de l'Université de Lethbridge. Originaire de Victoria (Colombie-Britannique), M^me^ Barnewell s'est intégrée au club de curling du CRL pour s'initier à l'une des activités hivernales les plus populaires en Alberta, de même qu'au Club de discussion pour se faire des amis au travail et à Lethbridge.

Nora Foroud est affiliée à la recherche et prépare un doctorat sous la supervision de François Eudes, Ph.D., au CRL et de Brian Ellis, Ph.D., à l'Université de la Colombie-Britannique. M^me^ Faroud affirme : « Au CRL, nous avons la possibilité exceptionnelle d'apprendre les uns des autres dans des disciplines allant de la biologie moléculaire à l'agronomie, en passant par la zoologie ou la phytotechnie et la lutte biologique antiparasitaire. Prendre connaissance de divers points de vue est essentiel à notre formation de scientifiques. »

M^mes^ Barnewall et Foroud ont créé le Club de discussion pour donner aux collègues étudiants l'occasion de dialoguer dans un contexte social et scientifique. Le fait que ces jeunes scientifiques de l'avenir prennent connaissance de divers points de vue joue un rôle important dans leur formation.

Les débuts

Les clubs de discussion sont fréquents dans les universités. M^mes^ Barnewall et Foroud ont adapté la formule au CRL, ce qui a constitué une source d'« automotivation ». Au dire de M^me^ Foroud : « J'estime que notre groupe d'étudiants du cycle supérieur ou de niveau postdoctoral affiche une forte motivation. »

Le Club, qui comptait au départ 18 membres, a suivi une progression rapide : il compte actuellement 33 membres, dont 7 scientifiques membres du personnel qui y participent à l'occasion. « Les réunions nous permettent d'acquérir un riche bagage de connaissances parallèles auxquelles nous n'aurions pas accès en temps normal. Cela est exceptionnel et différent de notre expérience à l'université », affirme M^me^ Foroud.

Les réunions du Club se déroulent mensuellement. À cette occasion sont présentés deux ou trois exposés courts et à bâtons rompus sur un sujet de recherche, après quoi une discussion est animée par un collègue qui se prépare à donner une conférence ou à défendre sa thèse. Ensuite, les membres participent à une période de questions et de discussion.

La pertinence du Club

M^mes^ Barnewall et Foroud ont élaboré trois objectifs pour le Club. Le premier consiste à aider les étudiants à demeurer au fait des publications et à exercer leur esprit critique. Les animateurs résument des articles parus récemment, donnent leur opinion à leur sujet, prennent en considération les questions posées par l'auditoire et animent des discussions.

Le deuxième objectif s'intitule « Conversation de recherches ». Il favorise les contacts entre étudiants de cycles supérieurs ou de niveau postdoctoral et permettent à ces derniers d'en apprendre davantage sur les nombreux projets de recherche en cours au CRL.

Enfin, le troisième objectif – mais non le moindre – s'appuie sur le principe selon lequel « le bon scientifique ne se limite pas à réussir des expérimentations » pour privilégier l'acquisition de bonnes aptitudes de communication par les étudiants; ils pourront ainsi faire part de leurs travaux à la communauté scientifique élargie.

À ce sujet, M^me^ Foroud apporte une précision : « Ce n'est pas la présentation de nos travaux de recherche qui pose problème, mais bien le nombre de possibilités de répondre à des questions dans un cadre public. Or, la participation au Club de discussion nous donne l'occasion de perfectionner nos aptitudes en communication. »

Une légère timidité au départ

Mmes Barnewall et Foroud ont donné les premiers exposés. Puisque la discussion subséquente était plutôt restreinte, elles ont cru que l'auditoire était plutôt timide. En revanche, tel ne fut pas le cas au cours de la deuxième réunion où la participation s'est accrue considérablement. Les participants ont beaucoup apprécié la qualité des exposés ainsi que les questions perspicaces et discussions qui ont suivi.

Maintenant que le Club de discussion est sur une bonne lancée, ses créatrices espèrent accroître la participation et élargir l'éventail des domaines de recherche présentés. Outre l'échange d'apprentissage de nature scientifique et l'amélioration de leurs aptitudes en communication, le fait d'organiser des occasions d'apprentissage pour autrui leur permet également d'acquérir une expérience très utile. ■

Soutenir une thèse ou faire une dissertation de cycle supérieur ne se limite pas simplement à concevoir des expériences pour ensuite recueillir, analyser et interpréter les données : il faut également être en mesure de faire part des résultats et de créer des possibilités de communication (c.-à-d. l'élément essentiel de la collaboration scientifique).

Les connaissances scientifiques ne peuvent être transmises si elles ne font l'objet ni d'une communication, ni d'une réflexion, ni d'une analyse dans le cadre d'une tribune critique. Or, le Club de discussion présente une excellente possibilité d'apprentissage à ce chapitre.

– Rose De Clerck-Floate, Ph. D., CRL

Un accueil chaleureux

LA PREMIÈRE JOURNÉE PORTES OUVERTES AU CENTRE DE RECHERCHES SUR LES ALIMENTS DE GUELPH

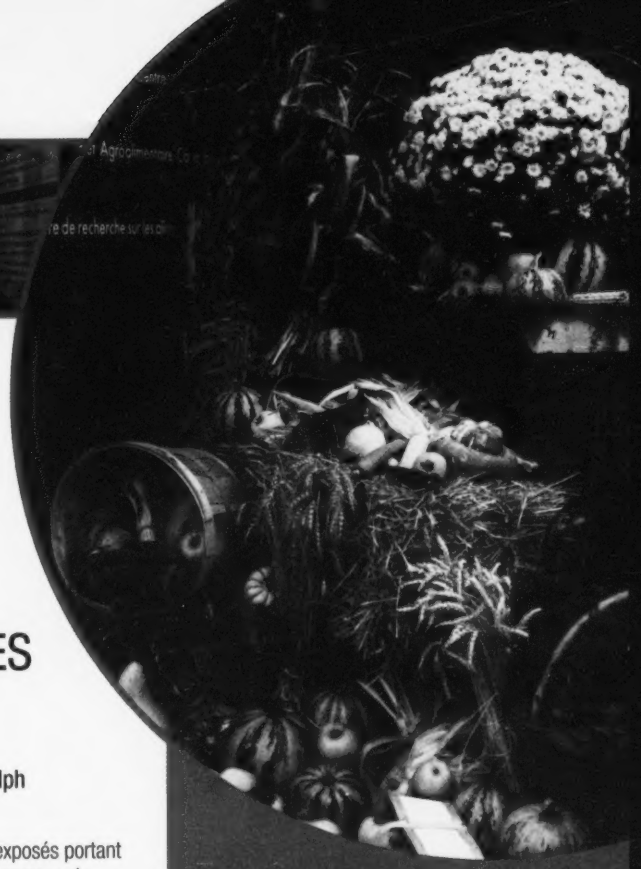
Andrea Labaj, Direction générale de communications et des consultations, Guelph

Malgré des conditions météorologiques inhospitalières et carrément venteuses, l'atmosphère au Centre de recherches sur les aliments de Guelph (CRAG) était chaleureuse et cordiale à l'occasion de la toute première journée portes ouvertes en octobre dernier.

Environ 80 invités sélectionnés en provenance du milieu sectoriel, de la sphère universitaire, de l'appareil gouvernemental et du monde agricole ont pris part à ce rassemblement. Pour les chercheurs et les intervenants, il s'agissait de l'occasion idéale d'en apprendre sur ce que chacun avait à offrir. Au moyen d'exposés portant sur les principaux secteurs de programme de recherche du CRAG et de visites guidées des lieux, les visiteurs ont pu entrevoir le savoir-faire, les ressources exceptionnelles consacrées à la recherche de même que les possibilités de coopération et de collaboration.

Les discussions ont porté sur les priorités sectorielles en matière de recherche, pendant que les scientifiques du CRAG ont mis en évidence l'harmonisation avec les programmes actuels. Les intervenants et les professionnels des sciences du CRAG en ont également profité pour réseauter et s'entretenir des études qui ont actuellement cours au Centre. Parmi les invités notables, il y avait des représentants des entreprises Les Aliments Maple Leaf Inc., de Mississauga, et Gay-Lea Foods, de Guelph.

Du café chaud et une conversation cordiale pour accueillir le petit groupe qui prendra part à la visite guidée.



Un magnifique bouquet de récoltes agrémente l'accueil des invités à la porte principale.

L'enthousiasme communiqué par le personnel du CRAG afin d'accueillir les visiteurs était manifeste, pendant qu'une ambiance de convivialité – ayant pour thème la récolte – régnait à l'entrée et dans l'ensemble de l'immeuble.

Grâce à cette activité, le CRAG a acquis la notoriété propre à une installation de recherche de premier ordre. Au dire de David Jennison, vice-président, Recherche et développement de produits chez Gay-Lea Foods : « Je ne savais même pas qu'il y avait à Guelph un laboratoire fédéral de recherche sur les aliments. J'en suis agréablement surpris et je nourris l'espoir d'établir sous peu des relations de travail avec les scientifiques qui s'y trouvent. »

Compte tenu du franc succès remporté par la journée portes ouvertes, le personnel du CRAG sera disposé volontiers à répéter l'expérience pour donner aux personnes intéressées un aperçu de ce en quoi consiste la recherche sur les aliments. ■

Susan Carbyn, qui fait de la course à pied pour promouvoir le changement par l'exercice et la bonne alimentation.

Susan Carbyn : de téléphage à participante au Marathon de Boston

Robert Montgomery, Direction générale des communications et des consultations, Ottawa

Il y a quatre ans, l'ex-téléphage Susan Carbyn aurait probablement fait un arrêt cardiaque pour avoir couru jusqu'au bout de son entrée de cour. Aujourd'hui, une course de 30 km à 4 h 30 du matin n'est qu'un réchauffement avant l'arrivée au travail de cette employée, une spécialiste du SIG, à Kentville en Nouvelle-Écosse.

Depuis 2005, Mme Carbyn a fondé le premier club de course à pied de la vallée de l'Annapolis, a remporté la première place dans sa catégorie d'âge aux épreuves provinciales de course à pied, a participé à plus de 100 courses (en en gagnant « quelques-unes, je crois ») et s'est aisément qualifiée pour participer au Marathon de Boston, où elle est arrivée troisième à sa première prestation.

Mme Carbyn est maintenant directrice de la course pour l'édition 2010 du Valley Harvest Marathon de Wolfville, en Nouvelle-Écosse. « Cette course attire plus de 1000 coureurs de partout dans le monde, explique Mme Carbyn, et cette année, pendant le festival de la récolte agricole, il y aura une course de 10 km le 10 octobre 2010! Non, mais sans blague, ça ne s'invente pas : ça fait 10-10-10. Quoi de mieux pour décoller les téléphages de leur divan et les inciter à courir? »

Bien qu'elle ait atteint certains de ses buts et que sa compétitivité et sa réputation de coureuse émérite aient été reconnues par d'autres adeptes de ce sport, Mme Carbyn nourrit encore un plus grand rêve qui lui permettra de combiner sa passion pour la course à pied, l'agriculture et l'aide à la collectivité, celle-là même qui l'a encouragée à devenir une athlète accomplie.

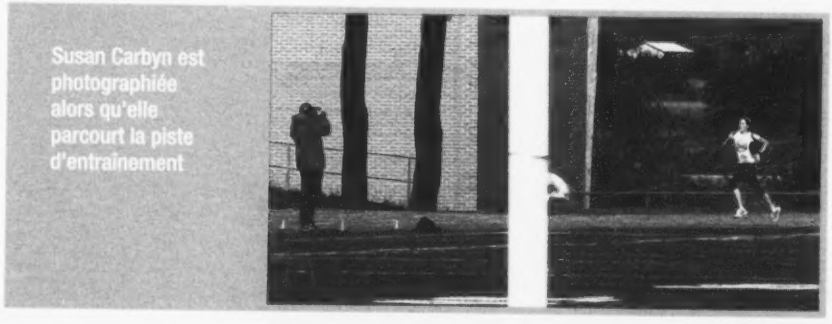
Un marathon pour le changement… et de la monnaie

« Je vais commencer à m'entraîner pour la course la plus importante que j'aie entreprise jusqu'ici, affirme Mme Carbyn. Je veux poser des gestes qui comptent là où je vis. En tant que mère, je me dois d'aider les enfants. En tant qu'athlète, je souhaite montrer aux gens à quel point il est important d'être en santé, et comme résidante d'une région agricole et employée d'AAC, je crois qu'il est primordial de courir pour amasser de l'argent en appui aux programmes alimentaires de nos écoles. »

C'est pour soutenir cet objectif que Mme Carbyn planifie de traverser la région agricole de la vallée d'Annapolis d'un bout à l'autre en courant, sans s'arrêter, et ce, en l'espace d'une seule journée – une distance totale d'un peu plus de 125 km! Au moment où elle traversera chaque collectivité, les gens pourront donner de la monnaie pour promouvoir le changement par le biais de la santé et de l'alimentation – d'où le nom anglais de la course « The Marathon for Change » (un jeu de mots entre change/changement et change/monnaie).

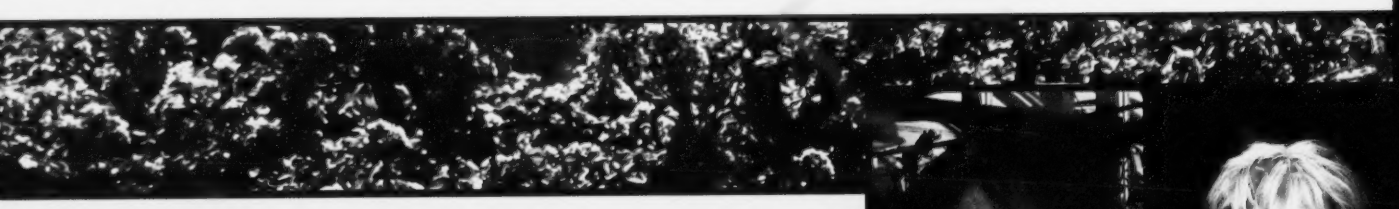
Pourquoi Susan s'entraîne-t-elle si fort et si longtemps pour une course d'une telle longueur? « C'est sensationnel lorsque quelqu'un vous passe une médaille autour du cou parce que vous avez gagné une course. Pour moi, la plus grande satisfaction et la plus grande récompense sont de mettre la médaille autour du cou de quelqu'un d'autre. Je crois que j'aimerais donner autant de médailles que possible à ces enfants et à ces programmes alimentaires. »

Ce sera une course que les gens de la région ne seront pas près d'oublier, et c'est tant mieux! ■



Susan Carbyn est photographiée alors qu'elle parcourt la piste d'entraînement

Petite discussion entre Susan et son mari James après une course d'entraînement.



Serge Laberge

UN VISIONNAIRE À LA TÊTE DU RÉSEAU CANADIEN SUR LES BIOCARBURANTS CELLULOSIQUES :

Dominique Bastien, Direction générale des communications et des consultations, Québec

Serge Laberge, Ph. D. Margaret Gruber, Ph. D

Depuis janvier dernier, grâce à une contribution fédérale de 19,9 millions $ consentie par le Programme d'innovation en matière de bioproduits agricoles (PIBA) d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), des chercheurs de neuf universités canadiennes, de neuf centres de recherche fédéraux et d'une entreprise privée, FPInnovations, se sont lancés sur une voie riche de promesses pour l'avenir : découvrir comment le Canada pourrait fabriquer à bas prix du biocarburant cellulosique à partir de résidus agricoles produits au pays.

Ensemble, ils forment maintenant le Réseau canadien des biocarburants cellulosiques (RBC). Derrière la quarantaine de chercheurs et leurs équipes il y a d'abord eu un visionnaire, une personne en qui la grande idée a mûri, une personne qui a su trouver des alliés, qui a su en construire les fondations. Serge Laberge, Ph. D., biologiste moléculaire au Centre de recherche et de développement sur les sols et grandes cultures de Québec, est le fondateur de ce Réseau. Il nous en a raconté l'histoire…

Une histoire d'enzyme

Il y a une vingtaine d'années, M. Laberge songeait déjà à un projet visant à faire avancer la recherche sur la dégradation de la biomasse par les enzymes, projet qui se serait aventuré sur une piste jusqu'alors inédite. Pouvait-on créer une luzerne qui posséderait à l'intérieur de son propre système moléculaire une enzyme rendant la plante apte à produire à bas coûts les enzymes dispendieuses nécessaires à la production d'éthanol? Pouvait-on développer une méthode de production d'éthanol cellulosique à bas prix?

Ce n'est qu'en 2001 que la vie lui présenta une voie qui allait enfin lui permettre de tester ses hypothèses. Un étudiant diplômé de l'Université Laval, Hyeun Jung Bae, fort d'une bourse et de l'appui de sa directrice de thèse doctorale, Ginette Turcotte, Ph. D., voulait s'associer à lui pour mener une recherche scientifique approfondie fort innovatrice… Vérifier justement s'il était possible de donner à une plante un bagage enzymatique lui permettant de produire à bas coûts ces enzymes dispendieuses. Ce fut le mariage parfait. Deux chercheurs unis par un même but pouvaient maintenant se consacrer à faire progresser la science de la production d'éthanol cellulosique à partir des plantes. Ils choisirent le tabac afin de tester leur hypothèse.

Une découverte fascinante

Et la « science » leur sourit. En 2004, après des travaux très concluants, ils prouvèrent qu'on pouvait effectivement créer une plante possédant dans sa biologie interne une enzyme en « compartiment », capable de produire à bas coûts les enzymes nécessaires à la production d'éthanol. En plus, ils ont découvert que cette enzyme pouvait activer une autodégradation de la cellulose lorsqu'on broie les tiges de la plante. Une découverte fascinante… Grâce au compartiment dans lequel elle est insérée, l'enzyme reste totalement inactive tant que la plante est en vie, mais dès que la tige est broyée, le compartiment éclate et les restes de la plante s'activent pour commencer le processus de dégradation de la plante en éthanol.

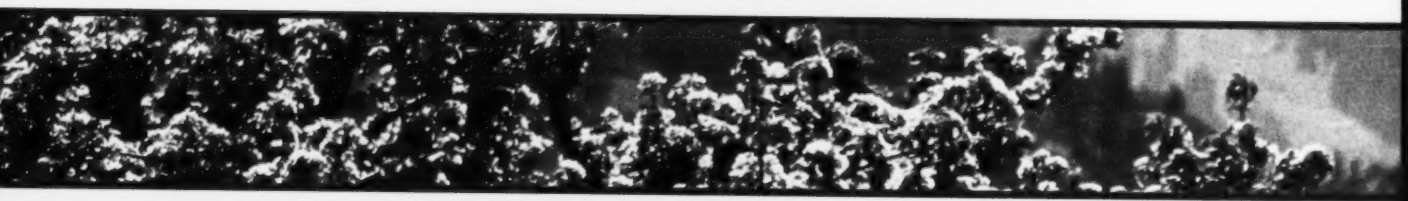
MM. Laberge et Bae venaient de découvrir un procédé pouvant donner à une plante (le tabac) la capacité de produire en grande quantité une enzyme et en plus de s'autohydrolyser, c.-à-d. de digérer sa propre biomasse… Une innovation digne d'un brevet… Et c'est exactement ce qu'il advint. La Corée a déjà octroyé un brevet à ce procédé novateur, et plusieurs autres pays en ont reçu la demande. Une innovation aux possibilités économiques et écologiques inouïes... Une innovation qui est devenue la pierre angulaire de la création d'un formidable réseau canadien de chercheurs.

L'histoire d'un réseau

En 2007, de nouvelles possibilités de financement de la recherche dans le domaine des bioproduits et bioprocédés s'ouvraient du côté d'AAC avec le Programme d'innovation en matière de bioproduits agricoles (PIBA). Fort du tout nouveau brevet pour le tabac, M. Laberge voulait présenter un projet où une équipe de chercheurs examinerait la faisabilité de produire du biocarburant sur les bases de cette découverte, mais en l'appliquant à la luzerne. Il sonda le terrain, pensant s'associer à quelques chercheurs du Centre de recherche de Saskatoon, en plus de rassembler quelques spécialistes sur les enzymes.

Le projet fut formidablement bien accueilli par ses pairs. Devant un tel engouement pour ce projet, un recul s'imposait. Et s'il était possible de voir plus grand encore? À quoi pourrait ressembler un projet idéal autour d'une éventuelle production de biocarburant cellulosique à bas prix pour le pays? Qu'aimerait-il vraiment construire comme réseau de chercheurs?

M. Laberge se donna plusieurs jours pour imaginer le possible, sans aucune barrière… Peu à peu, un vaste tableau prit forme sous ses yeux. Une



vision, celle d'un large réseau alliant en son sein le génie de tous les meilleurs chercheurs du Canada, et ce pour chacune des étapes conduisant à la réalisation de biocarburants cellulosiques, de la science moléculaire à celle appuyant la phase finale de production du biocarburant lui-même : production de biomasse et transport, prétraitement chimique et physique de la plante, digestion enzymatique de la cellulose, sélection et ingénierie de plante plus digestible, production de plantes avec enzymes, sélection de levures améliorées pour la fermentation et la digestion de la cellulose, analyse économique et propriété intellectuelle.

Concrétiser la vision et développer le RBC

Mais une si grande vision ne se concrétise pas toute seule. Même à deux, cela semblerait incroyable… Pourtant, c'est exactement ce qui est arrivé, grâce à Margaret Gruber, spécialiste en génétique moléculaire au Centre de recherche de Saskatoon, qui a secondé M. Laberge de manière exceptionnelle.

Ce qu'ils ont accompli tient presque du miracle. Tous les chercheurs qu'ils ont abordés – sans exception – ont accepté de faire partie du projet! Au départ, ils étaient plus d'une quarantaine à s'associer au Réseau canadien sur les biocarburants cellulosiques (RBC). Le 22 janvier 2009, Agriculture et Agroalimentaire Canada a annoncé qu'un montant de près de 20 millions de dollars serait alloué au financement des recherches du RBC, ce qui constitua en quelque sorte une garantie de pérennité pour le réseau.

> Dans notre réseau, il existe une telle synergie entre les chercheurs de chacune des étapes conduisant à la production d'éthanol cellulosique, que je crois qu'il n'existe nulle part ailleurs au monde un réseau de recherche qui soit aussi intégré.
> – Serge Laberge, Ph. D.

Cela dit, les chercheurs du RBC n'ont cessé de travailler dans les coulisses depuis le milieu de 2008. Le Réseau a entretenu sa croissance depuis ce temps pour atteindre sa capacité actuelle, laquelle fait intervenir plus de 60 chercheurs. De plus, ses membres ont eu l'occasion de faire plus ample connaissance entre eux, ce qui leur a permis d'approfondir leurs recherches. En outre, le RBC – réseau solide et cohérent – a établi des liens auprès d'autres réseaux nationaux, tels que le réseau ONIB (Opportunités pour la nutrition animale émanant de l'industrie des biocarburants).

Maintenant, reste-t-il encore à M. Laberge, directeur du RBC, et à M^me^ Gruber, directrice adjointe, quelques grands défis à relever?

D'abord s'assurer que les chercheurs communiquent continuellement ensemble au fur et à mesure de l'avancement de leurs travaux, car une avancée, une percée scientifique à l'une ou l'autre des étapes de la réalisation d'éthanol cellulosique peut influencer le cours des autres étapes du processus. M. Laberge s'assure qu'ils gardent le cap sur la vision d'ensemble, sur le contexte global dans lequel s'insèrent leurs recherches plus spécifiques. « Dans notre réseau dit-il, il existe une telle synergie entre les chercheurs de chacune des étapes conduisant à la production d'éthanol cellulosique, que je crois qu'il n'existe nulle part ailleurs au monde un réseau de recherche qui soit aussi intégré. »

Avenir prometteur

Des réseaux de recherche européens et brésiliens sont intéressés à collaborer avec le RBC. Des entreprises américaines de production d'éthanol veulent rencontrer M. Laberge : Pioneer Hi-Bred et Forage Genetics. David Miller, Directeur d'Alfalfa Breeding de Pioneer Hi-Bred, lui a rapporté que l'engouement pour l'éthanol cellulosique y est tel qu'il peut se comparer à celui qui existait alors que la vision américaine était d'envoyer un homme sur la lune… un futur franchement prometteur.

On ne sait jamais au départ jusqu'où conduira la poursuite d'une vision à laquelle on croit profondément. Merci à M. Laberge, à M^me^ Gruber, M. Francis Bellevance, et à tous ceux qui ont contribué à ce que ce réseau innovateur prenne vie au Canada! ■

AAC, chef de file en gestion du parc automobile vert

Iván Narváez, Direction générale des communications et des consultations, Ottawa

Saviez-vous qu'AAC gère la plus importante chaîne de pompes à essence E-85 au Canada?

L'essence de type E-85 se compose d'un biocarburant à base d'éthanol (à 85 p. 100) et d'essence ordinaire (à 15 p. 100). Le biocarburant à base d'éthanol peut être obtenu à partir des cultures se trouvant déjà dans les champs des agriculteurs – comme le blé, l'orge, le seigle et le maïs – de telle sorte qu'on l'a présenté comme étant une source de carburant à la fois viable, renouvelable et bénéfique en termes de revenus nets pour les agriculteurs.

Ressources naturelles Canada a lancé un projet de production d'essence E-85 et, depuis 2001, AAC a amorcé son propre projet à ce chapitre, dans le cadre duquel sept stations de ravitaillement ont été établies. Le parc automobile national d'AAC comporte environ 1 250 véhicules. De ce nombre, 366 sont des véhicules polycarburant qui peuvent consommer de l'essence E-85. AAC est désormais le chef de file – par comparaison au secteur privé et à l'ensemble du gouvernement du Canada – quant au volume d'essence E-85 pompée et au nombre de stations de ravitaillement.

La première et plus importante station de ravitaillement en essence E-85 a été constituée en 2001 à Ottawa, à la Ferme expérimentale centrale. Cette station ravitaille plus de 50 véhicules et a attiré les secteurs d'activité de deux autres organisations gouvernementales. Comme quoi les initiatives écologiques d'un ministère peuvent favoriser l'écologisation des autres organismes!

Les six autres points de service d'AAC font partie de stations de recherche. Il y en a deux au Québec – à Lennoxville et à Saint-Jean-sur-Richelieu – et quatre dans l'Ouest canadien – à Brandon (Manitoba), à Swift Current (Saskatchewan), à Lethbridge (Alberta) et à Agassiz (Colombie-Britannique). La capacité combinée des réservoirs de carburant E-85 des sept stations est de 46 200 litres. La consommation hebdomadaire moyenne s'établit à environ 9 000 litres, ce qui est un fort volume de carburant écologique.

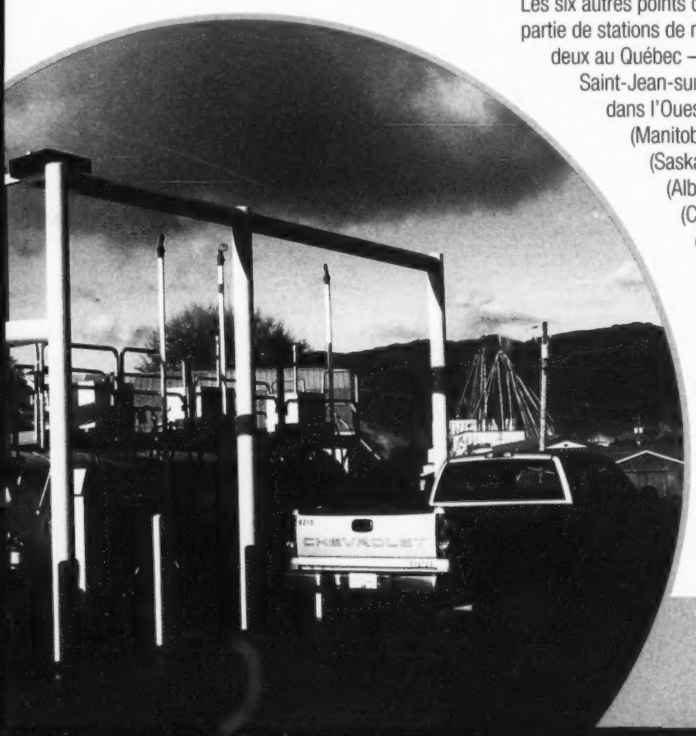
L'avenir et la voiture hybride

« L'un de mes objectifs consiste à écologiser le plus possible le parc automobile », affirme Claude Prévost, gestionnaire du parc automobile national. Après l'essence E-85, M. Prévost avance que la prochaine étape consistera en l'adoption des véhicules hybrides, à l'électricité et à l'essence. « D'une année à l'autre, lorsque vient le temps d'acheter de nouveaux véhicules, j'envisage l'acquisition de modèles hybrides et de modèles qui fonctionnent à l'essence E-85 s'il est judicieux de le faire », précise M. Prévost.

L'un des problèmes auxquels M. Prévost doit faire face lorsqu'il envisage l'achat de véhicules fonctionnant à l'essence E-85, c'est de trouver un fournisseur d'essence E-85 dans chaque région. Au total, trois fournisseurs commerciaux ont été en mesure de répondre aux besoins d'AAC. Toutefois, le réseau de distribution d'essence E-85 au Canada n'est pas particulièrement étendu, de sorte que les véhicules hybrides se révèlent une solution plus intéressante.

Actuellement, AAC compte dans son parc automobiles 20 véhicules hybrides dont se servent un peu partout au Canada les employés... et le sous-ministre! M. Prévost souligne que les véhicules hybrides ont pour principal avantage un fonctionnement propre et efficace, notamment dans les villes. Cependant, leur prix élevé a pour effet de restreindre l'utilisation qu'en fait AAC.

Grâce aux efforts continus de gens comme M. Prévost, il est pratiquement assuré qu'AAC continuera de peaufiner ses efforts afin d'écologiser son parc automobile, son avenir et celui du Canada. ■



Le plein d'E-85 à la station de ravitaillement d'AAC à Burnaby, en Colombie-Britannique

Une des premières photos de Port-au-Prince dévastée prise par Bernie Zebarth

Résolu à retourner à Haïti

John Morrison, Direction générale des communications et des consultations, Charlottetown

Lorsqu'il a quitté son domicile de Fredericton le 11 janvier, le chercheur Bernie Zebarth en poste à AAC partait en vacances-travail. Il ne pouvait s'imaginer qu'il allait bientôt être plongé tête première dans la dévastation du tremblement de terre qui a secoué Haïti tout juste après son arrivée.

Chercheur spécialisé en santé environnementale au Centre de recherches sur la pomme de terre d'AAC à Fredericton (Nouveau-Brunswick), M. Zebarth se rendait en Haïti – plus précisément dans la région du Plateau central – pour y voir les résultats de certains projets de développement communautaire de Vision mondiale Canada.

Il se trouvait dans sa chambre d'hôtel à Port-au-Prince le lendemain, tout juste après un dîner-travail tardif, lorsque le séisme s'est déclenché. « Étant donné la force de la secousse, je savais qu'il s'agissait d'un tremblement de terre », d'affirmer M. Zebarth, qui s'est alors empressé d'enfiler ses chaussures pour aller s'abriter sous un portail. Quelques secondes plus tard, le séisme de magnitude 7 s'est déclenché : les miroirs se sont décrochés du mur, le téléviseur est tombé par terre pendant que les autres objets dans la chambre, dont les lampes, la verrerie et les chaises, étaient fracassés puis éparpillés sur le sol. En outre, le plafond s'est effondré à l'endroit même où M. Zebarth venait tout juste de dîner.

« Dès lors, on a entendu le grondement des immeubles qui s'effondraient ainsi que les pleurs et gémissements des personnes, pendant qu'un mur de poussière provenant des bâtiments déformés tout autour de l'hôtel assombrissait le ciel », se souvient M. Zebarth.

Le soir venu, il a dormi sur un couvre-lit étendu sur le pavé devant l'hôtel. À mesure que la nuit avançait, des personnes en quête de soins médicaux sont venues. Bon nombre d'entre elles présentaient des lacérations, des fractures et des commotions.

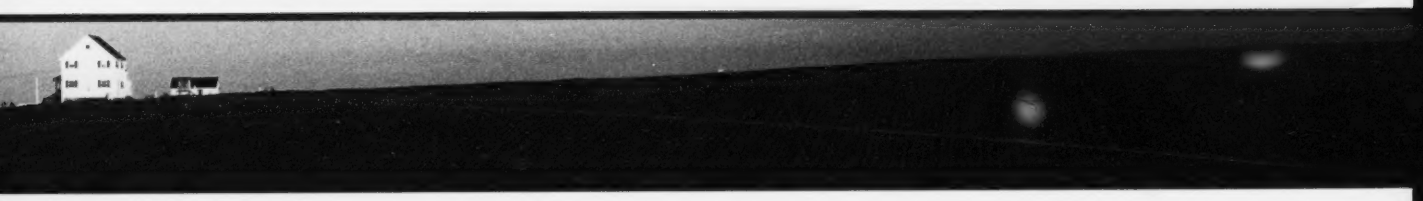
Parmi les clients de l'hôtel se trouvait un représentant du département d'État américain qui avait suivi une formation en secourisme; cependant, on ne pouvait trouver ni approvisionnement d'urgence, ni fournitures médicales.

« Les clients de l'hôtel ont utilisé des lampes de poche et des phares dans une salle d'opération improvisée dans la rue, dans le but d'immobiliser les fractures au moyen de morceaux de bois, de lanières de draps et de ruban adhésif en toile, affirme M. Zebarth. Nous avons fait notre possible, mais ça n'a pas suffi. Certaines personnes ont péri pendant la nuit. »

Le personnel de Vision mondiale a évacué M. Zebarth et ses collègues pour les reloger en République dominicaine d'où ils ont regagné leur domicile en toute sécurité 48 heures plus tard. Si M. Zebarth a survécu au sinistre, il n'a pu véritablement se défaire du sentiment d'impuissance qu'a suscité en lui le drame. « Devant toute cette dévastation, nos actions n'ont pas suffi », déplore-t-il.

Cette expérience l'a amené à persister dans sa décision de faire tout en son possible pour aider la population d'Haïti. Il prévoit retourner là-bas pour donner suite au projet de jumelage de la collectivité de Fredericton avec l'une des collectivités d'Haïti, en partenariat avec Vision mondiale Canada. ■

Bernie Zebarth prenait son dîner à cet endroit quelques minutes avant le tremblement de terre. Il est retourné sur les lieux prendre cette photo.



Faire honneur aux obligations du Canada : LA DISTRIBUTION DES PAIEMENTS PRÉVUS PAR LES TRAITÉS PROCURE AU PERSONNEL D'AAC UNE EXPÉRIENCE CULTURELLEMENT ENRICHISSANTE

Norm Wilson, Secrétariat à la coordination du portefeuille, Ottawa

Les fonctionnaires fédéraux sont au service de la population canadienne. Rien de surprenant dans cet énoncé. Il leur arrive de représenter l'organisme pour lequel ils travaillent, voire l'ensemble du gouvernement du Canada, à l'occasion d'une conférence ou d'un événement. Mais ont-ils déjà eu l'occasion de représenter la Reine?

Voilà exactement ce que font les employés du portefeuille de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire lorsqu'ils se portent volontaires pour remettre les paiements prévus par les traités au Manitoba. Parmi les dispositions des traités conclus entre les Premières nations et la Couronne au Manitoba, l'une porte sur la répartition des paiements prévus par les traités. Chaque année, des paiements sont faits aux personnes inscrites en vertu de la Loi sur les Indiens et faisant partie des Premières nations signataires d'un traité avec Sa Majesté la Reine.

Un symbole puissant

Chaque personne inscrite reçoit 5 $ en espèces, tandis que les chefs et conseillers obtiennent un montant un peu plus élevé, selon le traité. Bien que chacun des montants puisse sembler minime par rapport aux critères économiques actuels, les paiements constituent un symbole puissant du lien entre la monarchie et les Premières nations du Manitoba. En effet, de nombreuses collectivités organisent des festivités pendant la période des paiements pour commémorer la signature des traités.

La gestion des paiements de mai jusqu'à la fin août aux 58 Premières nations dans les collectivités partout au Manitoba relève d'Affaires indiennes et du Nord Canada. Il convient également de préciser que les paiements aux résidants de Winnipeg sont faits en juin au lieu historique The Forks ainsi qu'à d'autres endroits pendant la période de paiements prévus par les traités.

Remplir une obligation

Il faut environ 150 employés de la fonction publique fédérale pour remplir cette obligation annuelle. Ces dernières années, Affaires indiennes et du Nord Canada a invité l'effectif des autres ministères à se porter volontaire dans le cadre du processus de paiements prévus par les traités.

En 2009, Michelle Phaneuf, Brigitte Dupuis, Nathan Gerelus, Wendy Barker, Rémi Gosselin, Celia Dyck, Kathy Kraus et Bessie Hamilton, qui font tous partie du personnel de la Commission canadienne des grains (CCG) à Winnipeg, y ont pris part. En 2008, Rick Cotton d'AAC (mais qui, cette année-là, était au service de la CCG) de même que Veronique Barthet et Celia Dyck, toutes deux de la CCG, y ont participé. Fait à souligner, ces trois employés étaient également en poste dans la capitale du Manitoba.

Chaque équipe déléguée pour assurer la prestation des fonds dans les collectivités des Premières nations se compose de deux employés fédéraux ou plus qui jouent le rôle d'agents chargés des paiements prévus par les traités, d'un agent de la Gendarmerie royale du Canada vêtu de sa tunique rouge – opportune à cette importante cérémonie – et de représentants de la collectivité, comme le chef et le conseil de bande, les agents de l'inscription des Indiens, les aînés de même que d'autres membres du personnel de la bande.

La tente érigée à The Forks, le site historique à Winnipeg ou sont remises de petites sommes d'argent ayant une grande valeur symbolique.

Une poignée de mains au moment de recevoir d'un agent de la GRC le paiement prévu par les traités au lieu historique The Forks.

Un esprit communautaire solide

Les employés du portefeuille parlent avec enthousiasme de leur expérience de distribution des paiements prévus par les traités. Rick Cotton, gestionnaire au sein de la Direction générale des systèmes d'information d'AAC, conserve de très bons souvenirs du programme. « À l'été 2008, j'ai eu l'occasion de contribuer aux paiements prévus par les traités dans la Première nation de Skownan, située à une heure de route au nord-est de Dauphin (Manitoba). J'avais l'impression en quelque sorte de partir à l'aventure, ce qui tombait très bien puisque mon emploi à la CCG tirait à sa fin », affirme M. Cotton.

Rémi Gosselin, gestionnaire des Services de renseignements ministériels auprès de la Commission canadienne des grains, a été profondément marqué par sa participation.

« Étant donné les modestes montants en jeu, j'appréhendais un peu l'accueil qu'on allait nous réserver. Je n'ai toutefois pas tardé à découvrir que le montant est essentiellement symbolique, qu'on nous a bien accueillis et que ce fut une expérience agréable, se souvient M. Cotton. Ce qui m'a étonné le plus sur le plan culturel, c'est le fort esprit communautaire. Les aînés et chefs religieux se sont exprimés avec éloquence. On sentait également des affinités et du respect entre eux et les autres membres de la collectivité, quel que soit leur âge. La cérémonie en tant que telle comportait la distribution des paiements, les discours des dignitaires, un dîner agréable et, par surcroît, l'inauguration officielle d'un poste de soins infirmiers récemment bâti. »

Une impression durable

Rémi Gosselin, gestionnaire des Services d'information ministérielle à la CCG, a également été marqué par sa participation.

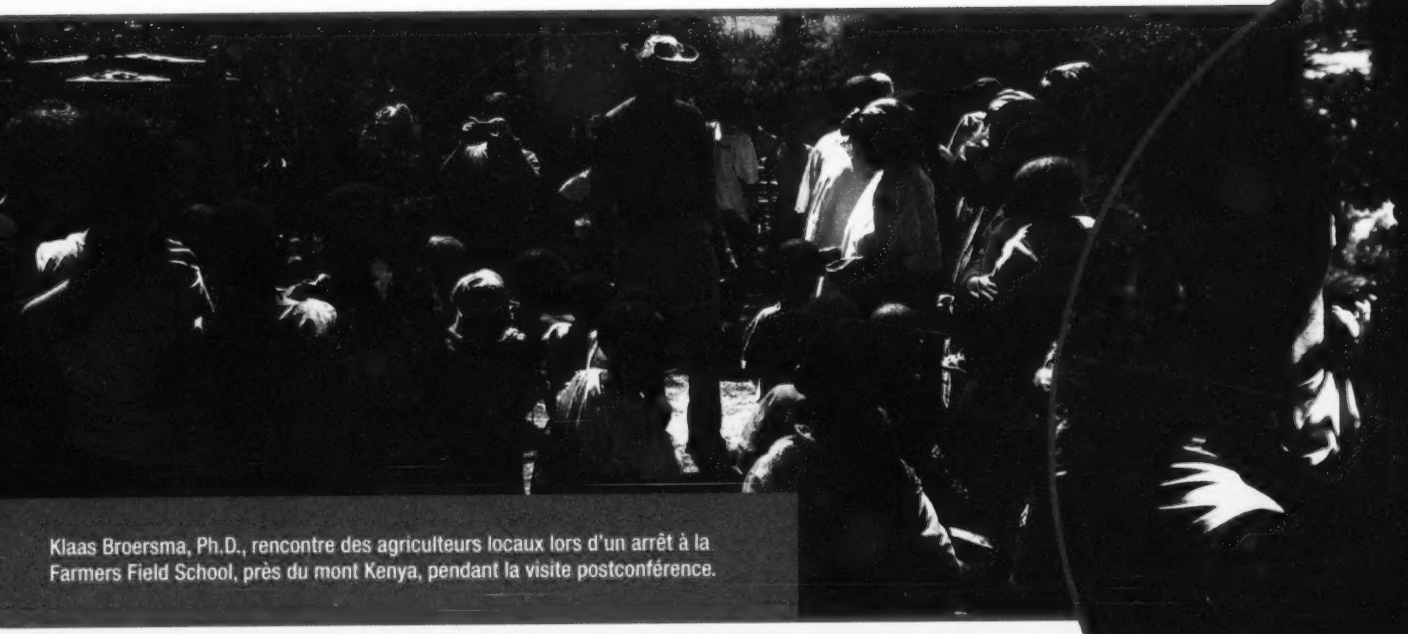
« En juillet 2009, j'ai rendu visite à la Première nation d'Indian Birch, près de Swan River (Manitoba). J'ai profité de l'occasion pour, d'une part, donner un coup de main à un autre ministère et, d'autre part, approfondir ma compréhension des paiements prévus par les traités et de leur importance symbolique aux yeux des Premières nations », a déclaré M. Gosselin.

« En réalité, le paiement de 5 $ que reçoit chaque membre des Premières nations n'est pas énorme, convient M. Gosselin. Cependant, la cérémonie organisée par la collectivité d'Indian Birch pour souligner notre arrivée chez elle de même que le respect que les gens nous ont témoigné à titre de représentants du gouvernement ont été une leçon d'humilité pour moi. Nous avons établi un poste de paiements dans le bureau de la Première nation d'Indian Birch. Les bénéficiaires se sont présentés un par un tout au long de la journée pour recevoir stoïquement leurs paiements prévus par les traités. Toute cette expérience m'a laissé une impression durable. »

Une réalisation suprême

Les membres du personnel du portefeuille de l'agriculture et de l'agroalimentaire qui ont pris part au programme de paiements prévus par les traités auront donné aux membres des Premières nations qu'ils ont rencontrés un léger supplément financier, mais surtout un grand sentiment d'accomplissement sur le plan cérémonial. Quant aux retombées de l'activité sur les employés mêmes, ceux-ci auront rempli une obligation nationale et réintégré leurs emplois habituels, forts d'une sensibilité culturelle accrue.

Aux yeux d'un fonctionnaire fédéral, le fait de représenter la Reine peut bel et bien constituer une réalisation suprême. ■



Klaas Broersma, Ph.D., rencontre des agriculteurs locaux lors d'un arrêt à la Farmers Field School, près du mont Kenya, pendant la visite postconférence.

Indian Head

UNE PETITE VILLE BRANCHÉE SUR LE MONDE

Jan Cote, Direction générale des communications et des consultations, Regina

À l'été 2009, des employés d'AAC, dont Bruce Neill, Ph.D., John Kort, Ph.D., (Indian Head), Klaas Broersma, Ph.D., (Kamloops) et Grant Wiseman (Winnipeg) se sont rendus à Nairobi (Kenya) pour participer au 2e Congrès mondial sur l'agroforesterie.

Dans la foulée de la participation d'AAC au 1er Congrès mondial en 2004, MM. Kort et Neill du groupe d'agroforesterie d'AAC à Indian Head (Saskatchewan) ont été invités à prêter main-forte au comité organisateur mondial en vue de la tenue du 2e Congrès. MM. Kort et Neill ont travaillé avec des professionnels de l'agroforesterie venant des quatre coins de la planète en vue d'organiser un événement qui a accueilli 1 200 participants originaires de 97 pays et de 5 continents.

« J'ai été vraiment étonné que des agriculteurs de partout dans le monde comprennent l'avantage d'avoir des arbres sur leurs terres, affirme M. Kort. Une récente étude du Centre mondial d'agroforesterie montre qu'à l'échelle planétaire, il y a plus de 10 p. 100 de couvert forestier sur 1 milliard d'hectares de terres agricoles – ce qui signifie que la moitié des terres agricoles dans le monde ont un important couvert forestier; il s'agit d'une superficie supérieure à celle qu'avaient envisagée au départ les experts. »

« En réalité, l'action sous-jacente des arbres sur les terres agricoles est très simple, explique M. Neill. Les arbres peuvent contribuer à préserver la terre des effets des changements climatiques, comme l'érosion causée par des conditions de sécheresse ou des pluies torrentielles, des grands vents et des conditions météorologiques variables. Ils protègent aussi les milieux naturels qui s'alimentent dans les réserves d'eau (bassins hydrographiques). »

Au congrès, l'équipe d'agroforesterie d'AAC a fait part de son expérience relativement au Programme des brise-vent des Prairies, aux termes duquel sont distribués des arbres depuis plus de 100 ans.

L'Administration du rétablissement agricole des Prairies (désormais appelée Direction générale des services agroenvironnementaux-DGSA) a trouvé sa vitesse de croisière pendant la sécheresse des années 1930 lorsqu'elle a aidé les agriculteurs canadiens à traverser une sécheresse dévastatrice au moyen de la plantation d'arbres et de programmes d'infrastructure.

John Kort, Ph.D., et Bruce Neill, Ph.D., discutent avec la professeure Wangari Maathai avant son discours liminaire au Congrès mondial sur l'agroforesterie.

Séparés par des continents, mais unis par des intérêts communs : pendant la visite guidée après le congrès, près du Mont Kenya, M. Neill et un agriculteur des environs enserrent un arbre.

« Le fait de voir les régions africaines touchées par une sécheresse persistante nous permet de saisir davantage l'importance de ce que notre ministère et notre gouvernement ont fait au Canada par le passé, souligne M. Neill. Si nous n'avions pas alors conçu ces programmes de conservation, serions-nous aujourd'hui aux prises avec les mêmes problèmes environnementaux que ceux qui affligent actuellement l'Afrique? »

Démonstration des engagements du Canada

Le fait de communiquer leurs connaissances de même que leur vaste expérience de l'amélioration des arbres, de la recherche en agroforesterie et de la prestation de programmes a donné aux membres de l'équipe d'agroforesterie d'AAC l'occasion de montrer à l'échelle planétaire les engagements du Canada en matière de pérennité de l'environnement. Ils ont également eu la possibilité de montrer certaines pratiques particulières auxquelles les agriculteurs canadiens ont recours sur le plan de l'agroforesterie. À titre d'exemple, M. Kort a fourni des renseignements sur « la gestion de la neige par l'agroforesterie ». Son affiche était la seule au congrès qui montrait de la neige; elle a beaucoup attiré l'attention.

AAC a également eu le privilège de parrainer, parmi les conférenciers principaux, la professeure Wangari Maathai, Ph.D., lauréate du prix Nobel de la paix de 2004 et fondatrice du Green Belt Movement, organisation non gouvernementale, de base populaire et sans but lucratif dont le siège se trouve au Kenya. Cette organisation a pour mission de mobiliser la conscience communautaire à des fins d'autodétermination, d'équité, d'amélioration de la subsistance et de la sécurité, et de conservation environnementale.

M[me] Maathai a également participé au démarrage de la Campagne pour un milliard d'arbres, reconnue sur le plan international, en partenariat avec le Programme des Nations Unies pour l'environnement. AAC a participé à cette campagne, par l'intermédiaire du Programme des brise-vent des Prairies de la DGSA, en distribuant plus de 4 millions d'arbres au cours du printemps 2009.

Si l'on met en perspective le travail d'AAC selon une échelle, depuis 1901, les agriculteurs ont planté plus de 600 millions d'arbres venant du Programme des brise-vent des Prairies sur des terres agricoles dans l'ensemble des Prairies, suffisamment pour faire 27 fois le tour du globe. ■

Le fait de voir les régions africaines touchées par une sécheresse persistante nous permet de saisir davantage l'importance de ce que notre ministère et notre gouvernement ont fait au Canada par le passé. Si nous n'avions pas alors conçu ces programmes de conservation, serions-nous aujourd'hui aux prises avec les mêmes problèmes environnementaux que ceux qui affligent actuellement l'Afrique?
– Bruce Neill, Ph.D., Indian Head

Les participants au congrès écoutent attentivement Purity Njagi, une agricultrice locale, qui s'adresse à eux de sa ferme lors de la visite postconférence.

Pommiers à Penticton, C.-B.

COUVERTURE : Des plants de pomme de terre poussent dans un champ près de Winnipeg, Manitoba.

AgriCulture a besoin de vous!

Vous aimeriez que vos collègues d'AAC vous lisent partout au Canada?

Alors, nous sommes à la recherche d'articles sur les réalisations des employés (individuelles et d'équipes), les événements marquants, les contributions aux réussites du Ministère, les activités au travail et dans les communautés, et plus encore.

Si vous avez une idée d'article, veuillez la soumettre à un membre du Comité consultatif de rédaction ou envoyez-la par courriel à l'adresse **AgriCulture@agr.gc.ca** accompagnée d'une courte description, d'un titre provisoire et d'une première phrase. Un membre du Comité dans votre région vous conseillera sur la rédaction d'une ébauche, les photos à inclure et sur les permissions et approbations à obtenir.

***AgriCulture* Editorial Advisory Board**

Pour s'assurer que les articles publiés dans *AgriCulture* intéresseront les employés d'AAC, les membres du Comité se consultent sur le contenu et les procédures, évaluent les idées, révisent les articles soumis et conseillent le rédacteur en chef.

Burnaby (Colombie-Britannique)
Sarah Godin

Edmonton (Alberta)
Sherry Brownlee

Saskatoon (Saskatchewan)
Judy Hume

Lethbridge (Alberta)
Sheila Torgunrud

Brandon (Manitoba)
Sharon Ramsay

Harrow (Ontario)
Debbie Lockrey-Wessel

Ottawa (Ontario)
Brock King
Jason Ramey
Cathrine Wanczycki

Québec (Québec)
Dominique Bastien

St. John's (Terre-Neuve-et-Labrador)
Florence Drover

Robert Montgomery
Ottawa (Ontario)